



lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
céleri rémoulade	cabillaud sce blanche	salade coleslaw	haricots verts vinaigrette	boudin blanc sur salade
pizza fromage garnie	carottes ,pommes vapeur	dindonneau sauce brune, brocolis, pommes vapeur	pois chiches et carottes à l'indienne, riz	rôti de bœuf, poêlée du marché, pommes vapeur
salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
yaourt aux fruits	fromage / fruit de saison	petits suisse	fromage / fruit de saison	fromage blanc aux fruits secs
lundi 26 décembre 2022	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022
carottes râpées citron	betteraves rouges vinaigrette	salade océane	poireaux sce mousseline	pâté en croûte
saucisse obernais, purée aux herbes	gratin de pommes de terre façon savoyard	steak haché de bœuf, pâtes aux petits légumes	filet de colin, carottes , pommes vapeur	sauté de dinde à l'ancienne, petits pois, pommes pins
salade composée	salade composée	salade composée	salade composée	salade composée
fruits au sirop	fromage / fruit de saison	crème chocolat	fromage, fruit de saison	crème chocolat

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de

vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Savor en O[®] (sauf steak haché et paupiette)

Les légumes issus de l'agriculture biologique sont essentiellement locaux.



Emmanuelle Couturier
Diététicienne nutritionniste
06 62 35 13 54 Menus approuvés

