



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

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 variations sous réserve des approvisionnements.

La viande bovine et porcine est Savor ou Or (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

