






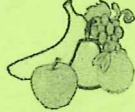




 Plat végétarien  Origine de nos viandes
 Plat sans viande * = Plat avec du porc


Menu "Bistrot"
 DU 05/12/2022 AU 09/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 5	mardi 6	jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	1 Pâté croûte 2 Richelieu		1 Betterave cuite 2 vinaigrette	1 Chou chinois vinaigrette 2 au miel
 PLATS	1 Filet de colin MS 2 la niçoise	1 Macaronis à la carbonara* 2 (plat complet)	1 Brandade de légumes aux 2 pois chiches (plat complet)	1 Sauté de poulet 2 à l'ananas
 Accompagnement	1 Epinards béchamel	1 Coeur de laitue		1 Carottes
 LAITAGES	1 Petit suisse 2 aux fruits	1 Fraidou	1 Yaourt brassé aux fruits	1 Bûche de chèvre à 2 la coupe
 DESSERTS	1 Kiwi	1 Cocktails de fruits 2 au sirop	1 Pomme BIO	1 Gâteau maison banane 2 chocolat
















-  Plat végétarien
-  Origine de nos viandes
-  Plat sans viande
- * = Plat avec du porc



Menu "Bistrot"

DU 12/12/2022 AU 16/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

		lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
 ENTRÉES						<i>Menu de Noël</i> Mousse de foie* forestière
 PLATS		 Boulette de boeuf à l'andalouse	 Pané blé emmental et épinards		 Lasagne à la bolognaise (plat complet)	 Aiguillettes de poulet la crème de morilles
 Accompagnement		 Riz  Petits pois au jus	 Chou-fleur à la crème  Blé au beurre		 Salade verte	 Gratin dauphinois
 LAITAGES		Petit suisse nature	Rondelé nature		Emmental à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
 DESSERTS		Kiwi	Compote de pommes et de fraises		Banane	Assortiment de buchettes