
















MENU DU 12 DECEMBRE AU 13 DECEMBRE 2022

DEJEUNER				
LUNDI 12 DECEMBRE	MARDI 13 DECEMBRE	MERCREDI 14 DECEMBRE	JEUDI 15 DECEMBRE	VENDREDI 16 DECEMBRE
<p>Salade craquante Méli-Mélo sucré/salé Salade de carotte, fenouil Pamplemousse Salade verte</p> <p>Paleron braisé ou Filet de poisson</p> <p>Fusilli au beurre </p> <p>Choux rouge </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGETARIEN Choux chinois Œufs mimosa Taboulé maison Soupe de pois cassés Salade verte</p> <p>Nuggets de blé ou Galette de boulgour et lentilles</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Glace ou Fruit de saison</p>	<p>Salade composée</p> <p>Pizza </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Compote maison </p>	<p>REPAS DE NOEL</p> 	<p>MENU VEGETARIEN Salade de mâche Pamplemousse Carotte à l'orange Céleri au maïs Salade verte</p> <p>Raviolis au fromage </p> <p>ou Raviolis Emmenthal et basilic </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Desserts variés</p>
DINER				
<p>REPAS DE NOEL DES INTERNES</p> 	<p>Soupe à l'oignon gratinée</p> <p>Rizzotto aux champignons frais</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes aux maïs</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Ananas chantilly</p>	<p>Crudités</p> <p>Filet de dorade Carottes vichy</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fromage blanc à la vanille</p>	/

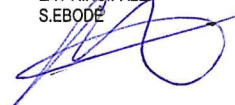
LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL




LA PRINCIPALE
S. EBODÉ



Repas de Noël des internes

Assiette de saumon fumé

Toast et Tzatziki



Cordon bleu maison

Ou

Filet de saumon, sauce béarnaise maison

Pommes de terre sautés, salade verte



La ronde des fromages Bio



Tiramisu café - Clémentines



Joyeux Noël à tous et à toutes

Repas de Noël

Salade composée du maraîcher accompagnée de sa gourmandise



Emincée de volailles aux champignons frais des bois

Ou

Dos de Loup de Mer, sauce au Safran

Servi avec

Ses pommes noisettes, sa Julienne de légumes et son chou Romanesco



La ronde des fromages Bio



Sapin aux deux chocolats sur crème anglaise

Biscuit caramel

Tiramisu Framboise sur coulis de Fruits rouges

Fruit de saison



Joyeux Noël à tous et à toutes