

MENU DE LA SEMAINE

Du 16 décembre au 20 décembre 2024

Lundi

Terrine de campagne / choux rouge en salade / œuf mimosa
Sauté de poulet français curry coco / penne / marmite pêcheur
Fromage ind / fruits
Mousse au chocolat / compote



Mardi

Assiette de crudité / salade de riz / rillettes de thon
Côte de porc charcutière HVE / jardinière de légumes / poisson
cheddar
Fromage / fruits
Feuilleté à la crème mirabelle / donuts

Mercredi

Salade du chef
Calamar romaine / gratin de courgette
Fromage / fruits
Desserts variés



Jeudi

Burger de saumon / burger de foie gras / salade aux noix / assiette
nordique
Sauté de cerf / gratin vitelotte mascarpone / fagot de légumes et
lard / rizotto de saumon aux champignons et son jus
Fromage de Noël
Père Noël chocolat / clémentine / délice praliné Bonnet de Noël et
sa papillote

Vendredi *

Menu du chef



***ALLERGENES**

Se reporter à l'affiche
Début de ligne self

Le Provisur,

P. HUMBERT

P. Humbert

Bio : Origine biologique

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

BBC : Bleu Blanc Cœur

MSC : Pêche Durable

M : Fait Maison

IGP : Indication Géographique Protégée

OF : Origine France

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée