


Semaine du 05 au 11 décembre 2022

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
<i>Soupe de légumes</i> <i>Emincé de porc(CH) à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Riz Safrané</i> <i>Panais</i> <i>Salade d'agrumes</i>	<i>Potage clair aux légumes</i> <i>Tendron de veau(CH) aux aromates</i> <i>Pomme purée</i> <i>Duo de carottes</i> <i>Flan aux amandes et coulis de fruits</i>	<i>Crème de légumes</i> <i>Lasagne Maison(CH)</i> <i>Salade verte</i> <i>Crème framboises</i>	<i>Velouté de légumes</i> <i>Rôti de porc (CH)</i> <i>Sauce Vigneronne</i> <i>Pommes Lyonnaises</i> <i>Laitues Romaines</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Potage aux légumes</i> <i>Dos d'Eglefin (Isl) aux poireaux</i> <i>Riz complet aux légumes</i> <i>Banane</i>	<i>Bouillon au Marsala</i> <i>Gâteau* aux fromages</i> <i>Brocolis</i> <i>Blanc battu aux fruits</i>	<i>Crème aux légumes</i> <i>Filet de poulet (FR) aux Chanterelles*</i> <i>Pommes Châteaux</i> <i>Jardinière d'hiver</i> <i>Mousse* au pain d'épices</i>

Ragout de canard(HUN) aux olives

2ème menu de la semaine : Endive au jambon, riz Vénéré.

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison