


**Semaine du 30 décembre 2024 au 05 Janvier 2025**

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
<i>Potage aux légumes</i>  <i>Ragoût de porc (CH) à l'estragon</i> <i>Pommes Fondantes</i> <i>Chou-fleur persillée</i>  <i>Banane</i>	<i>Salade du chef</i>  <i>Sacchetti al Tartuffo*</i> <i>Sauce au potimarron</i> <i>Jardinière d'hiver</i>  <i>Dessert surprise</i>	<i>Consommé aux légumes</i>  <i>Filet de poulet (CH) et sa sauce Morilles</i> <i>Pommes parisienne*</i> <i>Céleri Branche au bouillon</i>  <i>Choux* à la crème</i>	<i>Velouté de légumes</i>  <i>Quiche* au fromage et légumes</i> <i>Salade Mêlée</i>  <i>Salade de fruits</i>	<i>Soupe du chef</i>  <i>Poisson Bordelaise* (P)</i> <i>Pommes nature</i> <i>Brocolis</i>  <i>Yaourt* au chocolat</i>	<i>Soupe de légumes</i>  <i>Tagliatelle Bolognaise (CH)</i> <i>Parmesan</i> <i>Carottes glacées</i>  <i>Compote de fruits</i>	<i>Crème Du chef</i>  <i>Emincé de Veau (CH) au paprika</i> <i>Gratin de pdt</i> <i>Choux de Bruxelles</i>  <i>Pâtisserie</i>

Tranche de dinde (FR) aux olives

**2ème menu de la semaine : Spaghetti aux crevettes, à l'ail et julienne de légumes**

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