


**Semaine du 25 Novembre au 01 décembre 2024.**

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 01
<b>Crème de légumes</b>  <b>Choucroute garnie</b> <b>Lard salé wienerli carré fumé (CH)</b> <b>P.d.t persillées</b>  <b>Pomme au four</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Ragoût de boeuf (CH) aux légumes</b> <b>Pommes Mousseline</b>  <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Rigatoni sauce tomate au thon</b> <b>Salade de haricots</b>  <b>Eclair mocca*</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Emincé de dinde (FR) au curry vert</b> <b>Riz parfumé</b> <b>Salade Verte</b>  <b>Fruits rouges et sa crème double</b>	<b>Soupe aux légumes</b>  <b>Dos d'Eglefin (ANE)</b> <b>Sauce Poireaux</b> <b>Boulgour aux petits légumes</b> <b>Epinards hachés</b>  <b>Compote rhubarbe</b>	<b>Potage aux vermicelles</b>  <b>Osso bucco de porc (CH) au jus</b> <b>Haricots Blancs</b> <b>Tomates aux herbes</b>  <b>Mousse* Aux noix</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Cuisse de poulet (FR) aux citrons</b> <b>Pdt Rissolées</b> <b>Gratin de courge</b>  <b>Poire au chocolat</b>

Côtelette de porc (CH) à l'échalote

**2ème menu de la semaine : Carbonnade à la flamande, Trio de tagliatelle et céleri glacé**

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