



## Semaine du 02 au 08 décembre 2024

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
<b>Soupe de légumes</b>  <b>Emincé de porc (CH) à la moutarde ancienne</b> <b>Riz aux légumes indien</b>  <b>Salade d'agrumes</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Lasagne Maison (CH)</b> <b>Salade Verte</b>  <b>Flan aux amandes et coulis de fruits</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Gâteau* au fromage</b> <b>Brocolis</b>  <b>Crème Framboises</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Filet de poulet (FR) aux Chanterelles*</b> <b>Pommes Château</b> <b>Jardinière d'hiver</b>  <b>Compote de fruits</b>	<b>Potage aux légumes</b>  <b>Tagliatelle aux crevettes et légumes</b> <b>Salade Mêlée</b>  <b>Cake maison</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Tendron de veau (CH) aux aromates</b> <b>Pomme purée</b> <b>Duo de carottes</b>  <b>Blanc battu aux fruits</b>	<b>Soupe du chef</b>  <b>Rôti de porc (CH) Sauce Vigneronne</b> <b>Pommes Lyonnaises</b> <b>Laitues Romaines</b>  <b>Mousse* au pain d'épices</b>

Brochette de poulet (FR) au miel

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

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