



## Semaine du 09 au 15 décembre 2024

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
<b>Potage aux légumes</b>  <b>Pot-au-feu (CH)</b> <b>Pomme nature</b> <b>Légumes du bouillon</b>  <b>Flan Mocca</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Blanquette de veau (CH)</b> <b>Grand-mère</b> <b>Purée safranée</b> <b>Petits pois</b>  <b>Salade de fruits</b>	<b>Potage du chef</b>  <b>Spaghetti aux légumes façon carbonara (Sans viande)</b> <b>Parmesan</b>  <b>Crème aux fruits</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Cou de porc (CH) aux herbes</b> <b>Risotto crémeux</b> <b>Carotte en bâtonnets</b>  <b>Tartelette* au citron</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Dos de lieu Noir (ISL)</b> <b>Sauce Agrumes</b> <b>Pomme Nature</b> <b>Courgettes grillées</b>  <b>Compote poire-marron</b>	<b>Soupe du marché</b>  <b>Hachis (CH) parmentier</b> <b>Choux fleur persillée</b>  <b>Baba* à la crème</b>	<b>Potage du jour</b>  <b>Rôti de dinde (FR)</b> <b>Sauce crème</b> <b>Pâtes au beurre</b> <b>Haricots verts à l'ail</b>  <b>Mousse Toblerone</b>

Tofu aux légumes

### **2ème menu de la semaine : Assiette froide de Noël, salade et pain.**

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