

# Menus du 2 au 8 décembre 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>	<b>Entrée</b>	Rosette	Salade de riz au jambon	Oeufs mimosas	Salade de thon	Champignons à la grecque	Carottes râpées	Cassolette de moules
	<b>Plat</b>	Boudin noir aux pommes	Poisson beurre citron Fondue de fenouil	Joue de porc confite Poêlée de légumes	Poulet rôti Haricots verts	Poisson Beurre blanc Pommes vapeur	Saucisse lentilles	Jambon à l'os Gratin dauphinois Salade verte
	<b>Desserts</b>	Yaourt Kiwi Vacherin	Clafoutis	Corbeilles de fruits frais et secs	Petit suisse Raisins Déliissimo	Fromage blanc aux fruits	Yaourt Banane Omelette norvégienne	Vanillier
<b>DINER</b>	<b>Potage</b>	Potage de légumes	Potage Parisien	Potage de potimarron	Crème de brocolis	Potage cultivateur	Potage navets et carottes	Bouillon de légumes et vermicelles
	<b>Plat</b>	Quiche lorraine salade Plateau de fromages	Gratin côtes de blettes Plateau de fromages	Rôti de porc Petits pois Plateau de fromages	Gratin de pâtes Plateau de fromages	Galette Fromage Salade verte Plateau de fromages	Oeufs brouillés Salade verte Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages
	<b>Desserts</b>	Crème citron Fruit Liégeois	Compote pomme abricot Fruit Yaourt	Crème brûlée	Pomme au four Fruit Liégeois	Pot de crème spéculos Petit suisse Fruit	Fruit au sirop Liégeois Fruit	Riz au lait Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines : Française sauf (\*) Hollande

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande

Un plat de substitution est disponible sur demande