

A compléter pour les 4 semaines, pour tout changement merci de Tél 04/259.88.10

		Plat du Jour
lun. 5 déc.	B.femme	Carbonnades de dinde – chou blanc crème – p. natures
mar. 6 déc.	Epinard	Roti de bœuf – salsifis au beurre – purée
mer. 7 déc.	Céleri	Potée aux carottes – saucisse rôtie
jeu. 8 déc.	Poireau	Sauté de porc – chicons braisés – p.lyonnaises
ven. 9 déc.	Tomate	Colin d'alaska sauce au fenouil et aneth - épinards crème - purée
sam. 10 déc.	Volaille	Crépinette de veau sauce blackwell - p.pois - pdt
dim. 11 déc.		Macaronis sauce jambon champignons et fromage
<i>Variante :</i>		<i>Cuisse de lapin crème à la moutarde de Meaux - poire – gratin dauphinois</i>
<i>As. Froide :</i>		<i>Terrine de gibier et son confit d'oignons et crudités</i>
lun. 12 déc.	Cerfeuil	Cordon Bleu - compote - p.natures
mar. 13 déc.	Potiron	Cuisse de poulet aux champignons – riz pilaf
mer. 14 déc.	Courgette	Spaghetti bolognaise et fromage
jeu. 15 déc.	Poireau	Oiseaux sans tête sauce grand veneur – pêche – p.lyonnaises
ven. 16 déc.	B.femme	Filet de cabillaud meunière – salsifis - purée
sam. 17 déc.	Asperge	Boulettes d'agneau creme d'estragon – Haricots provencale – p.persillées
dim. 18 déc.		Pain de veau – chicons braisés – p.natures
<i>Variante :</i>		<i>Salade liégeoise aux lardons</i>
<i>As. Froide :</i>		<i>Jambon aux asperges et crudités</i>
lun. 19 déc.	Epinard	Paupiette de dindonneau – jeunes carottes – p.natures
mar. 20 déc.	Julienne	Nuggets de volaille sauce barbecue – chou rouge - purée
mer. 21 déc.	Celeri	Filet de poulet sauce béarnaise – brocoli – gratin dauphinois
jeu. 22 déc.	Cresson	Steak haché crème de poivrons - duo haticots - pâtes au beurre
ven. 23 déc.	Chou fleur	Dos de lieu aux fins poireaux – purée
sam. 24 déc.	Crème de pannais et carottes	Terrine de Sole à la provençale sauce cocktail dinde crème de boursin et poires - croquettes de Noël Filet de Dessert
dim. 25 déc.	NOEL	Roti de veau sauce champignons des bois - carottes - p.ciboulette
<i>Variante :</i>		<i>Boudin de Noël roti aux pommes- compote - purée</i>
<i>As. Froide :</i>		<i>Charcuterie de Noël et crudités</i>
lun. 26 déc.	Potiron	Emincé de chicons et de pommes de terre à la crème et aux lardons
mar. 27 déc.	Courgette	Boulettes de veau sauce tomate – épinards – purée
mer. 28 déc.	Brocoli	Fondant de volaille aux champignons – croquettes
jeu. 29 déc.	Oignon	Escalope panée milanaise - poelée de légumes - gratin d'auphinois
ven. 30 déc.	Carotte	Filets de sole limande aux petits légumes - purée
sam. 31 déc.	Champignon	Civet de biche aux légumes oubliés – p. duchesses
dim. 1 janv.	NOUVEL AN	Choucroute alsacienne de l'an neuf (saucisse et lard) - purée
<i>Variante :</i>		<i>Carré de porc ardennais - pois et carottes- purée</i>
<i>As. Froide :</i>		<i>Saumon en belle vue et crudités</i>

PLAT	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait & lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Gr. de sésame	Sulfites	Céréale-Gluten	Lupin	Mollusques	POTAGE	Lait & lactose	Céleri	Œufs	Céréale-Gluten	
A l l e r g è n e s (i n g é d i e n t s e t / o u t r a c e s d e)		v				v		v				v				v				
			v					v	v							v	v			
							v		v				v				v	v		
									v	v							v		v	
			v	v			v		v				v				v	v		
							v		v	v										
									v	v			v							
									v											
									v											
									v											
									v	v										
									v	v										
									v											
									v											
									v											
									v	v										
									v	v										
									v	v										
									v	v										
									v	v										

1 : Lasagne Bolognaise (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

C1 : Potée aux carottes – Saucisse rôtie (Allergènes : Lait, Céleri)

2 : Spaghetti bolognaise et fromage (Allergènes : Lait, Céleri) C2 : Poulet rôti / Compote / P.Natures (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

veuillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence