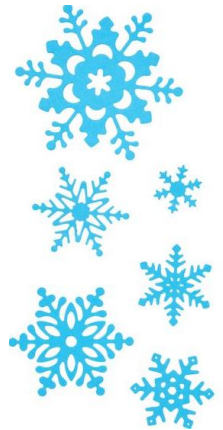


SEM 49

Menus du 02 décembre au 08 décembre 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 2 décembre	Potage Sauté de dinde forestière Carottes et pommes de terre grillées Crème créole	Potage Thon macédoine Mayonnaise Pommes de terre vapeur Compote
Mardi 3 décembre	Potage Spaghettis carbonara Salade mêlée Fruit	Potage Tarte au comté et emmental Salade verte Laitage
Mercredi 4 décembre	Potage Boulettes de bœuf Semoule Ratatouille Tarte aux fruits	Potage Plateau de charcuterie Pommes de terre grillées Laitage
Jeudi 5 décembre	Potage Tête de veau Sauce gribiche Pommes de terre vapeur Mousse maison	Potage <u>Repas Saint Nicolas</u> : Manalas, chocolat chaud, Mandarines Laitage
Vendredi 6 décembre Saint Nicolas	Potage Poisson pané Salsifis à la tomate Pâtes Fruit	Potage Jambon Semoule Compote Laitage
Samedi 7 décembre	Potage Emincé de porc à la bière Poêlée de légumes d'hiver Fromage Salade de fruits	Potage Croûte forestière Fromage Laitage
Dimanche 08 décembre Brioche	Crème de potiron Veau marengo Pommes dauphines Brocolis aux amandes Paris-Brest	Potage Omelette nature Pâtes Laitage



Cuisine et diététicienne :

Direction :

Légende : **Fait maison** (plats confectionnés par le service de restauration)

Circuit court (la matière première utilisée pour confection des repas vient d'un producteur local ou culture biologique)

L'origine des viandes est affichée en salle à manger

Ce menu peut être modifié en fonction des livraisons