



# MENU



**DU 16 au 16 Décembre 2024**

Semaine 51	Déjeuner	Dîner
Lundi 16/12	Entrées variées <i>Salade piémontaise</i> <i>Chipolatas</i> ou Sauce tomate basilic <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Soupe tomate vermicelles</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Brocolis</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Compote artisanale</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 17/12	<p style="text-align: center;"><b><u>DÉJEUNER DE NOEL</u></b></p> 	<i>Menu du chef</i>
Mercredi 18/12	Entrées variées <i>Pamplemousse</i> <i>Sauté de bœuf à la provençale Bio</i> <i>Semoule</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i> <p style="text-align: right;"><b>PAIN BIO</b></p>	<i>Salade endive-jambon-noix</i> <i>Escalope de veau au cognac</i> <i>Haricots verts Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 19/12	Entrées variées <i>Salade de farfalle et volaille</i> <i>Chili végétarien</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Dony's chocolat</i> <i>Pommes Bio</i>	<p style="text-align: center;"><b><u>DÎNER DE NOEL</u></b></p> 
Vendredi 20/12	Entrées variées <i>Tresse au saumon ou Tresse 4 fromages</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Steak haché Bio</i> <i>Purée</i> <i>Fromage portion Bio</i> <i>Compote artisanale</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Repas froid sur réservation</i>
		<h2><b>BONNES VACANCES</b></h2>

*Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.*

**\* Aide U.E à destination des écoles**

*Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.*