

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 30 décembre 2024</p>	<p>POTAGE SAUCISSE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POISSON MEUNIERE PUREE DE CELERIS  FROMAGE BLANC AROMATISE</p>
<p>mardi 31 décembre 2024</p> 	<p>POTAGE SAUTE DE BŒUF POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE</p>
<p>mercredi 1 janvier 2025</p> 	<p>REPAS DU JOUR DE L'AN</p>	<p>POTAGE LENTILLES/LARDONS/CAROTTES  CREME DESSERT CAFE</p>
<p>jeudi 2 janvier 2025</p>	<p>PAMPLEMOUSSE STEAK HACHE DE VEAU CAROTTES FROMAGE ENTREMETS CAMEL</p>	<p>POTAGE RISOTTO CHAMPIGNONS/ JAMBON/PARMESAN COMPOTE DE POMMES</p>
<p>vendredi 3 janvier 2025</p>	<p>POTAGE SAUMON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE GRATIN DAUPHINOIS  YAOURT AROMATISE</p>
<p>samedi 4 janvier 2025</p>	<p>POTAGE HAUT DE CUISSE DE POULET PATES FROMAGE COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>POTAGE  CHOUX DE BRUXELLES AUX LARDONS  MOUSSE CITRON</p>
<p>dimanche 5 janvier 2025</p>	<p>AVOCAT AU THON ROTI DE VEAU POMMES DAUPHINE FROMAGE CHOU A LA CREME</p>	<p>POTAGE TARTE AU FROMAGE  NOVLY CAMEL</p>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements