

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 30 décembre 2024</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE CELERIS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISE</p>
<p>mardi 31 décembre 2024</p> 	<p>CAROTTES RAPEES SAUTE DE BŒUF POMMES VAPEUR FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS</p>	<p>VELOUTE DE PANAIS, POIS CHICHES,CURRY TARTELETTE FINE AUX CRUSTACES ET PETITS LEGUMES MACHE SAPIN AUX 2 CHOCOLATS</p>
<p>mercredi 1 janvier 2025</p> 	<p>KIR PETILLANT CASSIS /AMUSE-BOUCHE FOIE GRAS/CHUTNEY ANANAS/ TOAST/PAIN D'EPICES SAUTE DE CERF GRAND VENEUR PUREE DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE/POEELE D'ANTAN CHATAIGNE D'EAU VALENCAY TRIO DE DESSERTS/ CREME ANGLAISE</p>	<p>POTAGE LENTILLES/LARDONS/CAROTTES COMPOTE</p>
<p>jeudi 2 janvier 2025</p>	<p>PAMPLEMOUSSE EMINCE DE DINDE CHOU ROMANESCO FROMAGE ENTREMETS CARAMEL</p>	<p>POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS</p>
<p>vendredi 3 janvier 2025</p>	<p>POTAGE AU VERMICELLE SAUMON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE YAOURT AROMATISE</p>
<p>samedi 4 janvier 2025</p>	<p>POTAGE CUISSÉ DE POULET PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE LIEGEOIS VANILLE</p>
<p>dimanche 5 janvier 2025</p>	<p>AVOCAT AU THON ROTI DE VEAU POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS NOVLY CARAMEL</p>

plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou int

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements