

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 23 décembre 2024</p>	<p>POTAGE GOULASH A LA HONGROISE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE JAMBON PATES  ENTREMETS CAMEL</p>
<p>mardi 24 décembre 2024</p> 	<p>POTAGE ANDOUILLETTE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>REVEILLON DE NOEL</p>
<p>mercredi 25 décembre 2024</p> 	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>POTAGE LASAGNES  PETITS SUISSES AROMATISES</p>
<p>jeudi 26 décembre 2024</p>	<p>ENDIVES AU BLEU CUISSSE DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE  CROQUE-MONSIEUR  COMPOTE DE POMMES</p>
<p>vendredi 27 décembre 2024</p>	<p>POTAGE FILET DE POISSON RIZ FROMAGE ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>POTAGE ŒUF DUR TOMATES ROTIES  SEMOULE AU LAIT</p>
<p>samedi 28 décembre 2024</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC SALSIFIS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE BOULANGERE (lardons, oignons)  CREME DESSERT VANILLE</p>
<p>dimanche 29 décembre 2024</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE SAUTE D'AGNEAU HARICOTS BLANCS FROMAGE ILE FLOTTANTE</p>	<p>POTAGE  QUICHE PROVENCALE  COMPOTE POMMES BANANE</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