

MENU DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

		DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/12		Taboulé - Céleri rémoulade - Carottes râpées Cuisse de poulet grillée - Filet de flétan Brunoise du soleil - Coquillettes Fromage ou laitage Mousse au chocolat - Poire au sirop - Fruit	Asperges sauce cocktail Raviolis bœuf / légumes Fromage ou laitage Liégeois de fruits
MARDI 16/12		Salade d'endives - Chou rouge vinaigrette - Jambon blanc Cervelas Obernois - Escalope à la crème Jeunes carottes - Petits pois Fromage ou laitage Yaourt aux fruits - Compote pomme fraise - Fruit	Repas de Noël des internes 
MERCREDI 17/12		Salade de blé - Œufs pochés - Poireaux mimosa Cordon bleu - Râble de lapin Purée - Epinards Fromage ou laitage Beignet - Abricots au sirop - Fruit	Velouté Dubarry Boulette kefta Sémoule bio Fromage ou laitage Smoothie
JEUDI 18/12		Repas de Noël 	Entrées variées Pizza Salade verte Fromage ou laitage Desserts variés
VENDREDI 19/12		Entrées diverses Beignets de calamar - Filet de merlu Riz bio - Petits légumes Fromage ou laitage Assortiments de desserts	Bonnes vacances !! 

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

