





## MENU DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 15/12	Taboulé - Céléri 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
<b>MARDI</b> 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	<b>Repas de Noël des internes</b> 
<b>MERCREDI</b> 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 Semoule bio Fromage ou laitage Smoothie
<b>JEUDI</b> 18/12	 <b>Repas de Noël</b> 	Entrées variées Pizza Salade verte Fromage ou laitage Desserts variés
<b> VENDREDI</b> 19/12	Entrées diverses Beignets de calamar - Filet de merlu Riz bio - Petits légumes Fromage ou laitage Assortiments de desserts	<b>Bonnes vacances !!</b> 

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

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

