

### REPAS DE NOËL LE : 17/12

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade bar (salade verte, salade composée, tomate, concomre, vinaigrette)	Salade bar (salade verte, salade composée, tomate, concomre, vinaigrette)	Entrées ou hors d'œuvres	Salade bar (salade verte, salade composée, tomate, concomre, vinaigrette)	0
Verrine de tomates séchées et poivrons	Saumon fumé, Avocat crevette	aux choix	Quiche	0
Pamplemousse/ saumon fumé	Pâté en croute Richelieu, Jambon serano		Verrine rilette de saumon	0
Omelette au fromage	Duo TEX MEx Sauce ketchup mayo	Entrecôte grillée bordelaise	Steak haché sauce moutarde	0
Poêlée ratatouille	Pommes duchesse	Poêlée Campagnarde	Choux fleurs au gratin	0
Fenouil frais braisé	Navets frais caramélisés	Champignons frais persillade	Endives fraiches braisées	0
Camembert	Brie " BIO "	Fromage au choix	Emmental	0
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert Bar (crème, fruits, compote, fromage blanc)	Dessert Bar (crème, fruits, compote, fromage blanc)	0	Dessert Bar (crème, fruits, compote, fromage blanc)	0
Ile flottante sauce chocolat	buchette, clémentines		Montebourg au chocolat	0
Yaourt sucré	Yaourt sucré	Desserts	Compote de poires	0



Menu conseillé >



DE  
Label Rouge  
NOËL

Viande de France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Menu sous réserve de disponibilité



