

Menus des vacances de Noël 2025

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉCEMBRE - JANVIER du 29/12 au 2/01	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CRÈME CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) CORDON BLEU DE VOLAILLE CHOU FLEUR BÉCHAMEL GOUDA BIO (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE SUISSE FRUITÉ	FÉRIÉ - JOYEUX NOËL 	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOLOGNAISE DE BOEUF TORSADES EDAM (à portionner) FRUIT DE SAISON
DÉCEMBRE - JANVIER du 22 au 26	TARTE AU FROMAGE (à portionner) NUGGETS DE POISSON HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS ET FINES HERSES CHANTENEIGE BIO CREME DESSERT VANILLE	CÉLERI (local) RÂPÉ RÉMOULADE BLANC DE POULET FORME AGUILLETTE SAUCE PAPRIKA MINI FARFALLES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE MAYONNAISE CHIPOLATAS* LENTILLES EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	FÉRIÉ - NOUVEL AN 	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE TOMATE PETITS POIS YAOURT BIO SUCRÉ BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."