










LUNDI 18 déc 2023	MARDI 19 déc 2023	MERCREDI 20 déc 2023	JEUDI 21 déc 2023	VENDREDI 22 déc 2023
			NOEL	
☰ Carottes râpées à l'orange	☰ Betteraves vinaigrette	☰ Céleri vinaigrette	Terrine de volaille	☰ Salade de lentilles
☰ Gratin de coquillettes aux trois fromages	☰ Emincé de dinde sauce aux petits légumes	☰ Rôti de bœuf à l'échalote	Pavé de saumon	Poisson pané
	Semoule	Purée pommes de terre haricots verts	☰ Tagliatelles au pesto	Riz
Saint Moret®	Camembert	Emmental	Fromage de Noël	 Petit suisse nature
Yaourt mixé aux fruits	 Fruit cru	Cocktail de fruits au sirop	☰ Roulé clémentine et chocolat	 Fruit cru
VARIANTES <i>SV = Sans Viande</i> <i>SP = Sans Porc</i>				
			☰ SV Terrine de légumes	
	SV Falafels	SV Galette végétale sauce olives	SC Boulettes de blé	
 Nos viandes de boeuf, de porc et de volaille proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France. 				
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #d9ead3;">Repas végétarien</div> <div>  Produit issu de l'agriculture biologique </div> <div>  Plat fait maison </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>				