





















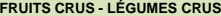













# MENUS DE LA SEMAINE DU 12 DEC AU 16 DEC 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI	SARDINES / MAQUEREUX	SALADE COMPOSEE tomate,des de jambon,crouton	ASPERGES	REPAS DE NOEL	PAMPLEMOUSE
	SALADE RUSSE	THON /MAIS	SALADE VALDORF		CRUDITES
	ROTI DE VEAU	EMINCE DE PORC	STEAK HACHE		VIANDE
	CUISSE DE POULE / POISSON	BROCHETTE DE POULET	TRIO DE POISSON		LEGUMES OU FECULENT
	SPAETZLE	RIZ PILAF	BUTTERNUTS		
	LEGUMES	LEGUMES	GRATIN CHOU-FLEURS		
	YAOURT NATURE	PORTION 	PORTION 		TOMME BLANCHE 
	PORTION	COMTE	FOURNOL		PORTION
	FLAN CHOCOLAT	FRUITS AU SIROP	PATISSERIE		FRUITS
	CREME BRULEE	COMPOTE	FRUITS		

SOIR	CREME DUBARRY	VERMICELLE TOMATE	VELOUTE DE POTIRON	POTAGE LEGUMES	
	FRICADELLE DE BŒUF	QUENELLE FERA	MINI BALLOTIN DE VOLAILLE	ESCALOPE VIENNOISE	
	PETITS POIS	HARICOTS PLATS	SEMOULE AUX EPICES	PATES	
	PORTION 	FAISSELLE	PORTION 	PORTION 	
		BISCUIT	POMME	CLEMENTINES	

La Provisure, B. CHIROUZE

L'Intendant, O. GARRABOS

 ARACHIDES	 CRUSTACÉS	 GRAINES DE SÉSAME	 CÉLERI	 LAIT	 VIANDES - POISSONS - OEUFS	 CÉRÉALES - FÉCULENTS	
 LUPIN	 POISSON	 SOJA	 SULFITES	 OEUFS	 FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS	 FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS	
 CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	 MOLLUSQUES	 FRUITS À COQUE	 MOUTARDE		 FROMAGES	 PRODUITS LAITIERS - DESSERTS	
					 PRODUITS LAITIERS CALCIUM +	 MATIÈRES GRASSES	
					 PLATS NEUTRES		
				 LOCAL	 BIO	 FAIT MAISON	 BIO LOCAL

Menus validés selon plan alimentaire