

Menu du mois de Décembre 2024

2	3	5	6 Végétarien
<p>Céleri Rémoulade** <i>Coleslaw</i></p> <p>Paupiette de porc sauce champignons*, purée panais/carotte**</p> <p>Fruit Frais°</p>	<p>Velouté de poireaux**</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym**, brocolis</p> <p>Yaourt</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Colombo de poisson*, pommes vapeur*</p> <p>Compote et biscuit</p>	<p>Salade verte composée</p> <p>Riz pilaf aux légumes**, crème persillée*</p> <p>Liégeois chocolat</p>
9	10	12	13 Menu Blanc
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Emincé de boeuf aux oignons**, nouilles sautées</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées**</p> <p>Tajine de poulet au citron**, semoule</p> <p>Fruit Frais°</p>	<p>Houmous*</p> <p>Saucisson Lyonnais cuit, Épinards</p> <p>Fromage Fermier</p>	<p><i>Céleri Rémoulade</i> Coleslaw**</p> <p>Poisson sauce "blanquette" au citron*, Riz pilaf*</p> <p>Gateau au yaourt et chocolat blanc*</p>
16	17	19	20 Repas de Noël
<p>Salade de chou rouge et dés d'emmental**</p> <p>Beignets de calamar, carottes Vichy**</p> <p>Compote</p>	<p>Velouté de saison**</p> <p>Steak haché, haricots verts</p> <p>Clémentine° et papillote</p>	<p>Betteraves et pommes râpées **</p> <p>Petit salé aux lentilles*</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Blini*, rillettes de poisson* et Chantilly au saumon fumé*</p> <p>Aiguillettes de Canard, Jus de viande aux baies*, gratin dauphinois*</p> <p>Bûche de Noël</p>

*Fait Maison ** Produits Frais et Fait Maison ° Produits frais

Toutes les viandes sont d'origine française.

Un menu peut EXCEPTIONNELLEMENT changer au dernier moment.

Vu Le Cantinier

Vu La Diététicienne

bleu : produits laitiers / fromage
vert : légumes ou fruits
rouge : viandes / poissons / œufs
marron : pain / céréales / légumes secs / féculents

Cabinet Diététique
LAUVERJAT-JULIEN
06 44 26 77 70
SIRET 441 697 863 0002
RPPS 1000792320