

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

repas de noel

Midi	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Entrées</b>	endive aux noix	salade de pâtes tricolore		pâté croûte richelieu	menu du chef
	céleri rémoulade	coleslaw		mousse de foie	menu du chef
	"rien ne se perd"	"rien ne se perd"		"rien ne se perd"	menu du chef
	salade composée du jour	salade composée du jour		salade composée du jour	menu du chef
<b>Plat principal</b>	chou farci	saucisse de francfort		suprême de volaille à la crème	menu du chef
	poisson frais du jour	poisson frais du jour		poisson frais du jour	poisson frais du jour
<b>accompagnements</b>	semoule	coquillettes <b>BIO</b>		pomme dauphine	menu du chef
	purée de panais bio	épinard bio		poêlée ardéchoise	menu du chef
<b>produit laitier</b>	assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage		assortiment de fromage et laitage	assortiment de fromage et laitage
	samos	petit suisse		camembert	fromage du jour
<b>Desserts</b>	chausson aux pommes	chou chantilly		bûche vanille	menu du chef
	crème dessert	moelleux citron		bûche chocolat	menu du chef
	dessert du chef	dessert du chef		dessert du chef	menu du chef
	compote du jour	compote du jour		compote du jour	compote du jour
	corbeille de fruits	corbeille de fruits		corbeille de fruits	corbeille de fruits
<b>En marron Viande et poisson fraiche</b>	= produits locaux	= La ferme de Coralys		<p>Les 14 Allergènes les plus courants                      A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Cèleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques                      Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte</p>	
<b>En bleu laitages</b>	= produits issus de l'agriculture biologique	= Végétarien			
<b>En vert fruits ou légumes frais</b>	= viandes françaises	= produits maison "Simple et bon"			