







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque*	 Carottes râpées vinaigrette	Œufs mayonnaise	 Repas de Noël Médailon de surimi à la parisienne	 Betteraves vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Emincé de porc dijonnaise (#)</i> <i>Emincé de volaille dijonnaise (sans porc)</i> <i>Lentilles au jus</i>	<i>Mijoté de volaille sauce chasseur</i> <i>Choux fleurs</i>	<i>Bouchée à la reine (#)</i> <i>Bouchée à la volaille (sans porc)</i> <i>Riz</i>	<i>Aiguillettes de poulet au jus d'épices</i> <i>Pommes Smiley</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Emmental	Gouda	Saint Morêt	Coulommier
DESSERTS	 Semoule au lait	 Fruit de saison	Biscuit roulé chocolat	Petit chou vanille, décor Père Noël	Liégeois chocolat

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **FABRICATION MAISON**

*Salade basque: pomme de terre, tomate et thon

(#) plat contenant du porc