



**Menus du 25 au 29 décembre 2023**

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<p><b>JOYEUX NOËL !</b></p>				

**Menus du 1 au 5 janvier 2024**

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<p><b>BONNE ANNÉE 2024 !!!</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Pâtes</li> <li>● Sauce bolognaise de lentilles</li> <li>● Emmental</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cervelas, cornichon</li> <li>● Curry de poisson</li> <li>● Riz créole et julienne de légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Saucisse</li> <li>● Frites</li> <li>● Fromage</li> <li>● Smoothie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates vermicelle</li> <li>● Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>● Petits pois aux jeunes carottes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Pain perdu</li> </ul>

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.