

**DU 13 DECEMBRE
AU 17 DECEMBRE 2021**

LUNDI 13 DECEMBRE (midi)

Taboulé/Carottes râpées/Salade composée
Sauté d'agneau/Palette à la diable
Ratatouille/Poêlée maison
Fromage/Yaourt
Fruits

LUNDI 13 DECEMBRE (soir)

Salade de crozets
Filet de poisson au citron
Gratin de cotes de blettes et pommes de terre
Yaourt
Fruits au sirop

MARDI 14 DECEMBRE (midi)

MENU DE NOËL

Foie gras/Saumon fumé
Suprême de poulet forestier/
Pavé de saumon sauce Savagnin
Gratin savoyard et fagot d'haricots verts
Assortiments de fromages
Bûche poire-chocolat maison/
Bûche framboises maison

MARDI 14 DECEMBRE (soir)

Salade composée
Raviolis gratinés

Fromage/Yaourt
Fruits

MERCREDI 15 DECEMBRE (midi)

Salade de riz/Salade composée
Sauté de porc
Jardinière
Fromage/Yaourt
Fruits

MERCREDI 15 DECEMBRE (soir)

Salade composée
Rôti de veau
Pennes
Fromage
Compote

JEUDI 16 DECEMBRE (midi)

Salade de pommes de terre/Potage aux
légumes/Salade verte
Tarte aux légumes/Aiguillettes de blé
Duo de carottes et navets/Gratin de potiron
Fromage/Yaourt
Fruits

JEUDI 16 DECEMBRE (soir)

MENU DE NOËL DES INTERNES

Feuilleté de poireaux et Saint-Jacques
maison/Pâté en croûte
Emincé de volaille au curry
Pommes noisettes et tomates à la provençale
Assortiments de fromages
Croustillant au chocolat maison
et crème anglaise

VENDREDI 17 DECEMBRE (midi)

Assiette de crudités/Salade composée
Steak haché
Purée
Fromage/Yaourt
Fruits

Le Proviseur,



La Gestionnaire Comptable,



Vu par la diététicienne,

A. CARCIONE