

Joyeux Noël

Château F. de la Motte



MENU DU 02 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 Salade de lentilles Colin pané – Purée de carottes Fromage blanc	3 Salade verte Tartiflette (FM) Salade de fruits	4	5 Soupe de butternut Oeuf dur – Petits pois Compote et biscuit	6 Betteraves en salade Jambon blanc – Röstis Fromage et fruit
9 Perles du Japon Filet de merlu – Haricots verts Petit suisse	10 Charcuterie Spaghettis bolognaise (FM) Fruits	11	12 Velouté de chou-fleur Poulet – Petits pois Compote et biscuit	13 Soupe multi-légumes (FM) Pizza champignons/fromage (FM) Liégeois
16 Salade de brocolis Croque-monsieur – Riz Fruits	17 Carottes râpées Lasagnes aux épinards Gâteau au chocolat	18	19 Macédoine de légumes Poisson pané – Salsifis Mousse au chocolat	20 Salade composée au magret séché (FM) Toast de mousse de canard Paupiette de veau – Pommes duchesses Bûche offerte par l'épicerie

Fait Maison : FM

Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

Provenance de la viande :

Saucisse : Mr VIOLLEAU – Berrac

Dinde : France

Poulet : France

