

# Les menus de la semaine

DU 29 DECEMBRE AU 4 JANVIER

	DEJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI 29</b> <i>Saint David</i>	Champignons à la crème de ciboulette Coq au vin Frites Fromage Fruit	Velouté de courge musquée de Provence bio Raviolis au boeuf Fromage Crème dessert
<b>MARDI 30</b> <i>Saint Roger</i>	Oeufs durs sauce cocktail Petit salé Lentilles Fromage Crème aux fruits rouges maison	Soupe de carottes aux graines de sésame Pâté lorrain maison Salade Fromage Fruit
<b>MERCREDI 31</b> <i>Saint Sylvestre</i>	Artichaut Escalope panée Ratatouille Fromage Salade de fruits maison	<b>Repas du reveillon de la Saint-Sylvestre</b>
<b>JEUDI 1ER</b> <i>Jour de l'an</i>	<b>Repas du nouvel an</b>	Potage de pommes de terre à l'oignon doux Gougères farcies Salade de mâche Fromage Fruit
<b>VENDREDI 2</b> <i>Saint Basile</i> <i>Bon anniversaire Mr Gabriel DUBOIS</i>	Pâté en croute Filet de merlu Poêlée de légumes Fromage Semoule au caramel maison	Velouté de panais à la crème Quiche au thon maison Salade Fromage Liégeois
<b>SAMEDI 3</b> <i>Saint Genevieve</i>	Salade de riz Boulettes d'agneau Purée de potiron Fromage Fruit	Potage de cresson Gratin de pommes de terre Salade Fromage Crème dessert
<b>DIMANCHE 4</b> <i>Epiphanie</i>	Apéritif et mise en bouche Macédoine mayonnaise Lapin au vin blanc Gallettes de légumes Fromage Galette des rois	Potage de légumes de saison Courgettes farcies Riz à la sauce tomate Fromage Compote de fruits

NOS PRÉPARATIONS PEUVENT CONTENIR : CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET LES PRODUITS À BASE DE CES CÉRÉALES; CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS; ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUF; POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS; ARACHIDE ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE; SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA; LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT; FRUITS À COQUE; CELERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI; MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE;; GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME; ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES; LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPINS; MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES