



Service : portage à domicile

Contact : 03.27.62.08.78

MENU

Du 15 au 19 Décembre 2025



	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
ENTREES	COLESLAW	VELOUTE DE CHAMPIGNONS	FEUILLETE HOMARD ET CREVETTES	SAUCISSON A L'AIL	MOUSSERON DE CANARD
PLATS GARNIS	MACARONI A LA CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE BIO RATATOUILLE	CIVET DE CERF POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS POELEE GOURMANDE	HACHIS PARMENTIER SALADE	FILET DE DINDE AUX FRUITS ROUGES FAGOT DE HARICOTS VERTS POMMES DUCHESSE
DESSERTS	FRUIT	YAOURT BIO	NOUGAT DE MONTELIMAR A LA MANDARINE	FRUIT	SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être remporté à son domicile personnel

MENU

Du 22 au 26 Décembre 2025



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTREES	VELOUTE D'ASPERGES	ENTREE CHAUXE	PATE EN CROUTE RICHELIEU		
PLATS GARNIS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE POMMES FRITS	POISSON SAUCE ARMORICAINE PENNE ET SON RAPE	BALLOTINE DE POULET AU FOIE GRAS ET FIGUE POMMES NOISETTES		<u>FERMÉ</u>
DESSERTS	FRUIT	COMPOTE	ETOILE DE NOEL AUX FRUITS ROUGES		

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu
 Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)

Aucun aliment servi dans le réfectoire ne peut être remporté à son domicile personnel

Service : portage à domicile

Contact : 03.27.62.08.78