






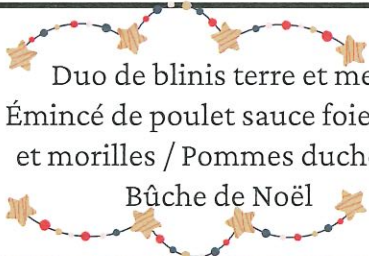




Menus

DU 15 DÉCEMBRE AU 26 DÉCEMBRE



Lundi 15 Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • coleslaw • osso buco de veau / pâtes • yaourt 		Lundi 22 Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • Salade • Raclette / Charcuterie • Fruit 	
Mardi 16 Décembre Végétarien	<ul style="list-style-type: none"> • Soupe de céleri-rave et panais • Falafel à la sauce tomate • Gâteau 		Mardi 23 Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • Betteraves • Pâtes à la bolognaise • Yaourt 	
Mercredi 17 Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • Salade d'endive et tomate • Filet de poisson meunière / Poireaux / Riz • Glace 		Mercredi 24 Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées • Poulet sauce curry / Rösti • Fruit 	
Jeudi 18 Décembre <i>Repas de Noël</i> 	 <ul style="list-style-type: none"> • Duo de blinis terre et mer • Émincé de poulet sauce foie gras et morilles / Pommes duchesse • Bûche de Noël 		Jeudi 25 Décembre	<i>joyeux Noël</i>	
Vendredi 19 Décembre	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de chèvre chaud • Filet mignon / Haricots beurre • Fruit 		Vendredi 26 Décembre	<i>Repas à la MEL</i>	

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement ou de nécessités anti-gaspillage.

Les viandes servies sont d'origine française. Les poissons servis sont frais. Les fruits servis sont adaptés à la saison.

Les documents de traçabilité peuvent être consultés sur demande.

