

























# NOM DE L'ETABLISSEMENT









décembre-18

DEJEUNERS



Semaine du	3-déc.	au	7-déc.	
 SALADE COMPOSEE  BOULETTE DE BŒUF POMMES FRITES  REBLOCHON FERMIER KIWI	 SALADE DE HARICOTS BLANCS  LONGUE DE PORC "CHARCUTIERE"  GRATIN DE CHOUX FLEURS ST NECTAIRE ECLAIR VANILLE	 ROSETTE GRATIN DE POISSONS CŒUR DE BLE  SAOURT NATURE SUCRE ANANAS FRAIS	 SALADE PIEMONTAISE FILET DE COLIN PANE FRAIS  CAROTTES VICHY CONTE CLEMENTINE	 SALADE D'AUTOMNE SAOURT DE SAVOIE POLENTE FROMAGE "terroir"  TOMME DE SAVOIE

Semaine du	10-déc.	au	14-déc.	
 PATE EN CROUTE  ROSETTE JAMBON PAUPIETTE DE VEAU HARICOTS VERTS  SAOURT NATURE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	 BETTERAVES ROUGES  BLANQUETTE DE POULET RIZ CREOLE CEMEMBERT VELOUTE AUX FRUITS	 SALADE DE POIS CHICHES FILET DE COLIN AUX AMANDES  BROCOLIS FROMAGE "terroir" SALADE DE FRUITS FRAIS	 CHOU BLANC AU CURRY  HACHIS PARMENTIER  TOMME DE SAVOIE MOUSSE AU CHOCOLAT	 SALADE COMPOSEE  CHOUROUTE GARNIE CUISINE PAR NOS SOINS PETITS SUISSES TARTE AUX POMMES

Semaine du	17-déc.	au	21-déc.	
 CAROTTES RAPEES  STEACK HACHE PATES AU BEURRE BRIE CLEMENTINE	 SALADE COMPOSEE  TARTIFLETTE MAISON  SAOURT POMMES BIO	 BOULE DE CHOU FLEUR  CORDON BLEU ARTISANALE GRATIN DE POTIRON TOMME DE SAVOIE TARTE CITRON	 SALADE DE LENTILLES FILET MEUNIERE HARICOTS VERTS FRUIT	REPAS NOEL

Semaine du	24-déc.	au	28-déc.



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN