







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.		Taboulé libanais de notre chef		menu de Noël Terrine de saumon et coeur de lotte sauce cocktail	Batavia aux croûtons
Sans porc		<i>Taboulé libanais de notre chef</i>		<i>Terrine de saumon et coeur de lotte sauce cocktail</i>	<i>Batavia aux croûtons</i>
	Paupiette de veau façon stroganoff	Pané croustillant au fromage		Sauté de dinde et son crémeux de morilles	Brandade de poisson blanc du chef à l'huile d'olive
Sans porc	<i>Paupiette de veau façon stroganoff</i>	<i>Pané croustillant au fromage</i>		<i>Sauté de dinde et son crémeux de morilles</i>	<i>Brandade de poisson blanc du chef à l'huile d'olive</i>
	Tortis au beurre	Petits pois braisés à la française		Flan de brocolis bio de notre chef à l'emmental et ses pommes forestines 	Salade verte fraîche BIO 
	Brie	Fruits frais de saison BIO 		Bûche pâtissière au chocolat de notre Chef pâtissier	Crème dessert au caramel
	Liegeois vanille				