



# MENU

La composition des repas est prévue pour s'adapter à toutes les situations.

Proposition d'une alternance végétarienne chaque jour.

Le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment.

15 au 19 décembre Sem 51	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi 15</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Céleri rémoulade Salade Coleslaw Tikka Masala végétarien/Riz Fromage/Compote	Carottes râpées/Radis Bœuf carottes Plateau de fromages Tarte au chocolat
<b>Mardi 16</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	REPAS de NOËL	Betteraves rouges Pâtes aux deux saumons Yaourt/Fruit de saison
<b>Mercredi 17</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Concombre Radis Aiguillette de poisson Purée aux herbes Petit-suisse/Fruits de saison	Salade de riz océane Joue de porc confite/Flageolet Plateau de fromages Fruits de saison
<b>Jeudi 18</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Maïs mayonnaise Champignons vinaigrette Dos de Merlu Gratin de choux Romanesco Fruits de saison	REPAS de NOËL des internes
<b>Vendredi 19</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Oeufs Mimosa/Charcuterie Sauté de veau/Poêlée de haricots Yaourt aux fruits/Compote	

**L'infirmière**

**La gestionnaire**

**Le Proviseur**