

Menu de Décembre 2025

1	2	4	5 Végétarien
Toast et tartinade de tomates confites* Aiguillettes de poulet thym et miel * Purée de patate douce** Compote	Salade verte d'hiver** (Radis noir, pommes, noix) Rougail saucisse ** Riz Yaourt fermier	Velouté de saison** Poisson pané Légumes rôtis Fruit frais°	Carottes râpées** Gratin de macaronis aux épinards et ricotta** Liégeois vanille
8 Alsace	9	11	12
Salade vigneronne** Choucroute garnie** Pain d'épices maison*	Poireaux en vinaigrette douce** Lasagnes à la bolognaise maison** Fromage fermier	Nems aux légumes Gratin de courges, fêta et lardons** Fruit frais°	Crêpe Jambon Fromage Dos de lieu à l'oseille* Haricots Verts Compote
15	16	18	19 Menu de Noël
Velouté de carottes aux épices douces** Nouilles sautées Poulet et petits légumes** Flan caramel	Betteraves râpées à l'orange** Émincé de bœuf au Soja et sésame ** Purée de légumes de saison** Yaourt aux fruits	Salade de chou rouge et raisins secs ** Sauté de veau à la moutarde ** Riz pilaf Compote	Blini maison, duo de saumon, fromage blanc et fines herbes** Parmentier de canard confit** Bûche à la crème vanille

*Fait Maison ** Produits Frais et Fait Maison ° Produits frais

Toutes les viandes sont d'origine française.

Un menu peut EXCEPTIONNELLEMENT changer au dernier moment.

Vu Le Cantinier

Vu La Diététicienne

bleu : produits laitiers / fromage
vert : légumes ou fruits
rouge : viandes / poissons / œufs
marron : pain / céréales / légumes secs / féculents

Cabinet Diététique
LAUVERJAT-JULIEN
06 44 26 77 70
Siret 441 631 563 00092
RPPS 10007065320

