

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS des vacances de **NOËL** 2025



MARDI
Cartons région AURA

LUNDI 22 DÉCEMBRE

Tarte au fromage ⁽³⁸⁾
Filet de colin MSC à l'aneth
Carottes BIO ⁽²⁶⁾ en persillade
Petit suisse nature
Liégeois au chocolat

Alternatif : Curry de pois chiches

MARDI 23 DÉCEMBRE

Salade **lentilles BIO** ciboulette
Escalope volaille française
Gratin de **CARDONS** du Chef
Fromage
Salade de fruits

Alternatif : Quenelles

MERCREDI 24 DÉCEMBRE

Betteraves
Tomate farcie végétale
Rösties
Camembert BIO
Fruit

JEUDI 25 DÉCEMBRE

Joyeux Noël !

VENDREDI 26 DÉCEMBRE

Taboulé BIO
Aiguillettes de poulet français marinées au citron
Poêlée de légumes
Faisselle & fruit

Alternatif : Aiguillettes blé

LUNDI
Menu Alternatif

LUNDI 29 DÉCEMBRE

Macédoine & persil
Quenelles en sauce tomate
Flan de légumes
Carré du Trièves BIO ⁽³⁸⁾
Compote de poires

MARDI 30 DÉCEMBRE

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Spaghettis BIO à la bolognaise égréné de boeuf ⁽³⁸⁾
Fromage blanc
Crème dessert à la vanille

Alternatif : sauce lentilles corail

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Pommes de terre à la ciboulette
Sauté de poulet français
Chou-fleur BIO en persillade
Fromage
Fruit

JEUDI 1^{er} JANVIER

Bonne Année !

VENDREDI 2 JANVIER

Salade vénitienne
Saucisson ⁽⁶⁹⁾ à cuire
Blettes à la béchamel
Yaourt BIO
Fruit

Alternatif : Beignets de fromage



Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.