

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS des vacances de **NOËL** 2025



MARDI
Cardeurs 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

LUNDI
Menu Allergenfree

LUNDI 29 DÉCEMBRE
Macédoine & persil
Quenelles en sauce tomate
Flan de légumes
Carré du Trièves BIO ⁽³⁸⁾
Compote de poires

MARDI 23 DÉCEMBRE
Salade **lentilles BIO** ciboulette
Escalope volaille française
Gratin de **CARDONS** du Chef
Fromage
Salade de fruits
Alternatif : Quenelles

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 24 DÉCEMBRE
Betteraves
Tomate farcie végétale
Rösties
Camembert BIO
Fruit

MERCREDI 31 DÉCEMBRE
Pommes de terre à la ciboulette
Sauté de poulet français
Chou-fleur BIO en persillade
Fromage
Fruit
Alternatif : Pavé végétal



Joyeux Noël !

JEUDI 1^{er} JANVIER

Bonne Année !



VENDREDI 26 DÉCEMBRE
Taboulé BIO
Aiguillettes de poulet français marinées **au citron**
Poêlée de légumes
Faisselle & fruit
Alternatif : Aiguillettes blé

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.

