



**Semaine du 18 au 22 décembre 2023**

*SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS LIÉES AUX LIVRAISONS OU A LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS*

<p><b>LUNDI</b></p> <p>~~~~~</p>	<p><i>Samoussa aux légumes</i></p> <p><i>Sauté de poulet (local) curry coco</i> <i>Riz basmati à l'indienne</i></p> <p><i>Yaourt (local)</i></p> <p>~~~~~</p>
<p><b>MARDI</b></p> <p>~~~~~</p>	<p><i>Crudités (bio et local)</i></p> <p><i>Bouchées à la reine</i> <i>Légumes persillés</i></p> <p><i>Fromage (bio et local)</i></p> <p>~~~~~</p>
<p><b>JEUDI</b> <b><u>REPAS DE NOEL</u></b></p> <p>~~~~~</p>	<p><i><b>Feuilleté de poulet à la crème légère / Salade</b></i></p> <p><i><b>Ballotin de volaille sauce champignons et ail noir</b></i> <i><b>Gratin dauphinois</b></i></p> <p><i><b>Délice du pâtissier chocolat caramel / Clémentine</b></i> <i><b>et père Noël en chocolat</b></i></p> <p>~~~~~</p>
<p><b> VENDREDI</b></p>	<p><i>Crudités (bio)</i></p> <p><i>Saucisses de Strasbourg</i> <i>Pâte</i></p> <p><i>Compote</i></p>

*Menu conseil établi dans le cadre de la réglementation du G.E.M.R.C.N.  
(Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas)*

**BONNES VACANCES ET JOYEUX NOEL A TOUS !**



La Gestionnaire,  
**G. LEGER**

