


**La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011**

Lundi 30	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz	Chou rouge râpé	Taboulé
Brandade bénelictine	Sauté de bœuf aux petits légumes	Dinde à la forestière	Tartiflette	Longe de porc au miel
*	Épinards à la crème	Gratin de blettes	*	Gratin de poireaux
Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage des Savoies	Yaourt nature sucré BIO	Vache qui rit
Fruit de saison	tarte bourdaloue	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Maïs en salade	Salade verte emmental	Salade composée	Quiche lorraine	Macédoine mayonnaise
Quenelle sauce Aurore	Bolognaise au bœuf	Œufs brouillés aux petits légumes	Sauté de veau au jus	Filet de poisson meunière
Riz	Penne rigate	Céréales gourmandes	Carottes braisées	Blé
Raclette	Emmental rapé	Comté	Fromage blanc	Yaourt aromatisé
Compote Bio pomme framboise	Mousse chocolat	Fruit de saison	Rissolle de Haute Savoie	Salade ananas à la menthe

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Cèleri au fromage blanc et moutarde à l'ancienne	Salade de pois chiches à l'orientale	Tarte au thon	Repas de Noël	Chou fleur sauce cocktail
Diot de la maison ROSNOBLET	Kefta de bœuf	Sauté de porc curry coco		Penne rigatte bio au basilic
Lentilles	Semoule Bio	Panais braisés		Sauce tomate maison
Yaourt nature	Fromage fondu	Yaourt aromatisé		Emmental rapé
tarte au flan	Fruit de saison	Ananas		Crème au chocolat

**Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCNet à ÉGALIM**