

Menu DIPA NOV/DEC21 SELF

Lundi 06 Décembre		Mardi 07 Décembre		Mercredi 08 Décembre		Jeudi 09 Décembre		Vendredi 10 Décembre	
330	492,01 € X 1,49 €	330	575,73 € X 2,05 €			330	638,17 € X 2,54 €	330	423,26 € X 1,28 €
Hors-d'oeuvre		Hors-d'oeuvre				Hors-d'oeuvre		Hors-d'oeuvre	
		33	Chou rouge mais vinaigrette			70	Salade Noël en Provence		
		170	Salade de pommes de terre			165	Mousse de canard		
		50	Endives en salade Bio			15	Crème aux champignons		
Plats principaux		Plats principaux				Plats principaux		Plats principaux	
270	Ravioli à la volaille	280	Sauté de bœuf en estouffade			280	Sauté de dinde aux marrons	300	Merguez
66	Pavé de colin	50	Saumon sauce aux petits légumes			70	Feuilleté de poisson au beurre blanc	30	Filet de lieu noir fumé sauce crème
Légumes		Légumes				Légumes		Légumes	
60	Haricots beurre saveur du midi	60	Carottes berbères			330	Pommes dauphines	40	Epinards à la béchamel
330	Blé Bio	330	Lentilles			75	Légumes de Noël	330	Boulogne pilaf
Fromages et laitages		Fromages et laitages				Fromages et laitages		Fromages et laitages	
33	Saint-Paulin					0	Chèvre buchette	33	Fromage blanc
33	Edam Bio					0	Yaourt nature sucré	165	Yaourt nature sucré
165	Yaourt nature sucré							33	Gouda
66	Fondus Président							66	Vache qui rit

Menu DIPA NOV/DEC21 SELF

Lundi 06 Décembre	Mardi 07 Décembre	Mercredi 08 Décembre	Jeudi 09 Décembre	Vendredi 10 Décembre
Desserts 330 Cocktail de fruits à la créole 30 Fruits 300	Desserts 289 Cake à la noix de coco 80 Entremets au tiramisu 90 Crème aux œufs à la vanille 99		Desserts 480 Bûche chocolat caramel 270 Clémentine 150 Mousse au chocolat aux amandes 40	Desserts 33 Corbeille de fruits Bio 33
Boissons + + +	Boissons + + +		Boissons 0 Jus de pommes 0 Jus d'orange 0	Boissons + + +

AU **MENU** DE NOTRE *animation*

Salade Noël en Provence

Mousse de canard

Crème aux champignons

Sauté de dinde aux marrons

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Pommes dauphines

Légumes de Noël

Bûche chocolat caramel

Clémentine

Mousse au chocolat aux amandes

LE *succulent*
NOËL
DU CHEF

Menu DIPA NOV/DEC21 SELF

Lundi 13 Décembre		Mardi 14 Décembre		Mercredi 15 Décembre		Jeudi 16 Décembre		Vendredi 17 Décembre	
310	285,52 € X 0,92 €	310	333,42 € X 1,72 €			310	425,47 € X 1,37 €	310	332,31 € X 1,23 €
Hors-d'oeuvre	202	Hors-d'oeuvre				Hors-d'oeuvre	171	Hors-d'oeuvre	
47	Carottes râpées vinaigrette					31	Cèleri remoulade Bio		
155	Lentilles vinaigrette terroir					93	Duo de saucissons		
						47	Potage vert prés		
Plats principaux	280	Plats principaux	280			Plats principaux	280	Plats principaux	280
218	Tortis houmous végétarien	218	Filet de hoki à la sauce vierge Bio			62	Riz à la mexicaine	62	Blanquette de colin
62	Moules gratinées	62	Manchons de canard aux champignons			218	Poisson en papillote	218	Poulet rôti
Légumes	62	Légumes	310			Légumes	310	Légumes	310
31	Haricots beurre saveur du midi	31	Chou-fleur persillés			279	Riz Bio	62	Riz créole et courgettes
31	Tortis tricolores	279	Haricots blancs à la bretonne			31	Courgettes Bio à la persillade	248	Riz créole
Fromages et laitages		Fromages et laitages	279			Fromages et laitages		Fromages et laitages	279
		155	Yaourt nature sucré					31	Fromage blanc
		31	Yaourt aromatisé					155	Yaourt nature sucré
		62	Cotentin					62	Vache qui rit
		31	Saint-Paulin					31	Gouda

Menu DIPA NOV/DEC21 SELF

	Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Mercredi 15 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
	Desserts 279 155 Gâteau yaourt et pommes	Desserts 31 31 Corbeille de fruits Bio		Desserts 0 31 Entremets à la vanille et poires	Desserts 31 31 Corbeille de fruits Bio
	93 Flan chocolat	31 +		0 Entremets au praliné	+
	31 Smoothie ananas	31 +		0 Moelleux bananes chocolat	+