

# Cultivons "le plaisir" DE BIEN SE NOURRIR !

PARCE QUE C'EST ESSENTIEL DE BIEN MANGER...



**Je commande un plateau par personne**



**Je le complète en me faisant plaisir**

déjeuner



goûter



dîner



collation de nuit



**Je ne saute pas de repas !**

ET C'EST CAPITAL DE S'EN ASSURER...



**Je me pèse une fois par mois** ou je vérifie que je ne flotte pas dans mes vêtements



**Je m'aperçois que je mange moins** ou qu'il m'est trop difficile de mâcher



**J'ai un régime qui m'empêche de manger** des aliments que j'aime !



Tous ces signes doivent m'inciter **à consulter mon médecin traitant.**

...ET JE PENSE AUSSI À M'HYDRATER !



Novembre  
2024

# Soyons Complices à tout âge

*Les  
Informations  
du mois*

Menus du 28 octobre au  
1er décembre 2024



***Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?***

***Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.***

03.20.08.44.60

**SANS SEL AJOUTE**

api



# Menus du 28 octobre au 1er décembre 2024



Produit bio



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 28 au 03 novembre 2024	<p>CREME DE CELERI</p> <p>SALADE DE FOND D'ARTICHAUT EN VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES A L'AGNEAU AUX EPICES</p> <p>LEGUMES TAJINE</p> <p>SEMOULE</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p>CREME AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>ENDIVE <u>VINAIGRETTE</u></p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</p> <p><u>YAOURT AROMATISE</u></p> <p><u>FRUIT DE SAISON BIO</u></p>	<p>POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE</p> <p>SALADE AUX NOIX</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE SAUCE COCKTAIL</p> <p>POMMES SAUTEES ET HARICOTS VERTS</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p>PETITS SUISSES AROMATISES</p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>PALETTE A LA DIABLE</p> <p><u>CHOU ROUGE BIO</u></p> <p>ET PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p><u>COMPOTE</u></p> <p>CREME AUX OEUFS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>OEUF DUR <u>VINAIGRETTE</u></p> <p>FILET DE CABILLAUD SAUCE VIERGE</p> <p>POMMES ROSTI</p> <p>ET POEELE DE HARICOTS PLATS</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p>BABA AU RHUM</p>	<p>POTAGE DUBARRY</p> <p>SALADE <u>VINAIGRETTE</u></p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE POULET LABEL FAÇON POULE AU POT</b></p> <p>RIZ</p> <p>ET LEGUMES DU POT</p> <p><u>NAPPE CAMEL</u></p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE BUTTERNUT</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>ROTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES PINS</p> <p>ET NAVETS ROTIS</p> <p><u>CREME PRALINEE</u></p> <p>TARTELETTE COCO DU CHEF</p>
Semaine du 04 au 10 novembre 2024	<p>VELOUTE D'ASPERGES</p> <p>REPAS A THEME AUVERGNAT : <u>SALADE AUVERGNATE (BETTERAVES ROUGES , NOIX)</u></p> <p>POTEE DE CHOU</p> <p><u>RIZ AU LAIT</u></p> <p>LA FOUGNARDE DU CHEF (GATEAU AUX POMMES)</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES VERTS</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>SAUTE DE POULET FAÇON COQ AU VIN ROUGE</p> <p>SALSIFIS EN GRATIN</p> <p>ET POMMES DE TERRE</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p><u>YAOURT DE LA FERME BIO</u></p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>SALADE <u>VINAIGRETTE</u></p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>POMMES DUCHESSE</p> <p>ET ENDIVE BRAISEE</p> <p><u>POIRE AU SIROP</u></p> <p>CREME DESSERT PRALINE</p>	<p>POTAGE DE NAVETS</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>BOUDIN NOIR</p> <p>AUX 2 POMMES</p> <p><u>YAOURT NATURE</u></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SOUPE DE LEGUMES</p> <p>CHAMPIGNONS A LA CREME</p> <p>PATES</p> <p>AU SAUMON</p> <p>ET FROMAGE RAPE</p> <p><u>CREME DESSERT VANILLE</u></p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>VELOUTE DE CELERI</p> <p>CHOU BLANC AUX RAISINS</p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE LABEL AU MIEL</b></p> <p>SEMOULE</p> <p><u>ET CAROTTES BIO EPICEES</u></p> <p><u>PETITS SUISSES SUCRES</u></p> <p>ENTREMETS CAMEL DU CHEF</p>	<p>BOUILLON AUX VERMICELLES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>SAUTE DE VEAU A L'ANCIENNE</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTES</p> <p>PETITS POIS AUX OIGNONS</p> <p><u>COMPOTE</u></p> <p>ECLAIR A LA VANILLE</p>
Semaine du 11 au 17 novembre 2024	<p>SOUPE DE LEGUMES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>SAUTE D'AGNEAU</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>ET FLAGEOLETS</p> <p><u>YAOURT AROMATISE</u></p> <p>FORET NOIRE</p>	<p>CREME DE CAROTTES</p> <p>RADIS NOIR AU FROMAGE BLANC</p> <p>PARMENTIER DE POTIRON</p> <p>SALADE VINAIGRETTE</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p>MOUSSE AU CITRON</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES VERTS</p> <p>SALADE MEXICAINE VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE REBLOCHON</p> <p><u>PATES BIO</u></p> <p>ET FROMAGE RAPE</p> <p><u>FROMAGE BLANC</u></p> <p>TARTELETTE AUX POMMES DU CHEF</p>	<p>SOUPE DE POISSON, CROUTONS, ROUILLE ET GRUYERE</p> <p>OEUF DUR <u>VINAIGRETTE</u></p> <p><b>ROTI DE PORC LABEL SAUCE CHARCUTIERE</b></p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLEES</p> <p>ET COTES DE BLETES</p> <p><u>PETITS SUISSES AROMATISES</u></p> <p><u>FRUIT DE SAISON BIO</u></p>	<p>SOUPE A L'AIL</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE ET SON CITRON SAUCE TARTARE</p> <p>RIZ</p> <p>ET CAROTTES</p> <p><u>PECHE AU SIROP</u></p> <p><u>YAOURT DE LA FERME BIO</u></p>	<p>POTAGE CHOISY</p> <p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON GRILLE SAUCE MADERE</p> <p>POMMES DE TERRE ROTIES</p> <p>ET POEELE DE LEGUMES</p> <p><u>LIEGEOIS VANILLE</u></p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE DUBARRY</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>POT AU FEU</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>ET LEGUMES DU POT</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p>CHOU DU CHEF ET SAUCE CAMEL</p>
Semaine du 18 au 24 novembre 2024	<p>CREME DE CHAMPIGNONS</p> <p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>CASSOLET (SAUCISSE FUMEE, POITRINE DE PORC, SAUCISSON)</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p><u>ABRICOT AU SIROP</u></p> <p><u>YAOURT SUCRE BIO</u></p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE</p> <p>ASSIETTE ANGLAISE</p> <p>POMME DE TERRE AU FOUR</p> <p>CREME CIBOULETTE</p> <p><u>LAITAGE</u></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POIREAUX ET POMMES DE TERRE</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>PAVE DE POULET AU BLEU</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>ET ENDIVE BRAISEE</p> <p><u>YAOURT AUX FRUITS</u></p> <p>TIRAMISU</p>	<p>BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES</p> <p>SALADE D'AGRUMES</p> <p>BOEUF BOURGUIGNON</p> <p>POMMES DE TERRE FONDANTES</p> <p>ET CAROTTES</p> <p><u>CREME DESSERT VANILLE</u></p> <p><b>POMME LABEL AU FOUR</b></p>	<p>POTAGE DE LEGUMES VERTS</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>PAELLA DE LA MER</p> <p><u>COMPOTE</u></p> <p>ENTREMETS CAFE DU CHEF</p>	<p>VELOUTE DE CAROTTES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>SAUTE DE PORC SAUCE A L'ANCIENNE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>ET HARICOTS VERTS</p> <p><u>LIEGEOIS CHOCOLAT</u></p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>CANETTE SAUCE A L'ORANGE</p> <p>POMMES DE TERRE DAUPHINES</p> <p>SALSIFIS AU JUS</p> <p><u>FROMAGE BLANC AROMATISE</u></p> <p>BROWNIE DU CHEF ET CREME ANGLAISE</p>
Semaine du 25 novembre au 01 décembre 2024	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>SALADE D'ENDIVE <u>AUX NOIX</u></p> <p>POULET AU MAROILLES</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>ET POMMES DE TERRE</p> <p><u>PETITS SUISSES SUCRES</u></p> <p>CLEMENTINES</p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>CHAMPIGNONS A LA CREME</p> <p>POTJEVLEESCH</p> <p>POTATOES</p> <p>ET SALADE VINAIGRETTE</p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p>CREME AUX OEUFS</p>	<p>CREME D'ENDIVES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>LANGUE DE BOEUF SAUCE TORTUE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>ET LEGUMES DU POT</p> <p><u>COMPOTE</u></p> <p>ECLAIR CAFE</p>	<p>POTAGE DE CELERI</p> <p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>PATES A LA CARBONARA</p> <p>ET FROMAGE RAPE</p> <p><u>FROMAGE BLANC</u></p> <p>MOUSSE AU CITRON</p>	<p>POTAGE DE NAVETS</p> <p>POIUREAU VINAIGRETTE</p> <p>COLIN SAUCE A L'ANETH</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p><u>PETITS POIS BIO AUX OIGNONS</u></p> <p><u>FRUIT DE SAISON</u></p> <p><u>YAOURT DE LA FERME BIO</u></p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p>CHOU FARCI SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p> <p><u>YAOURT AUX FRUITS</u></p> <p>ENTREMETS PRALINE DU CHEF</p>	<p>POTAGE POIS CASSES</p> <p><u>CRUDITE</u></p> <p><b>ROTI DE PORC LABEL AU THYM</b></p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTES</p> <p>ET NAVETS AU MIEL</p> <p><u>FLAN NAPPE VANILLE</u></p> <p>TARTELETTE BOURDALOUE DU CHEF</p>

Lors d'une demande de remplacement, l'équipe de cuisine vous proposera selon le stock du steak haché au veau ou de l'émincé de volaille ou des boulettes au boeuf ou une cuisse de poulet ou des boulettes au veau



# API RESTAURATION

vous propose

## sa Recette

Temps de  
préparation :  
45 minutes  
Temps de  
cuisson :  
30 minutes

Ingrédients  
(pour 4 personnes) :

- 500ml de lait demi écrémé
- 80g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- Cannelle en poudre
- 4 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel fin
- 1 citron jaune
- Graines de coriandre
- 3 anis étoilés
- 1 bâton de cannelle
- 10cl d'eau
- 150g de sucre

### Ile flottante au caramel d'épices

Préparation de la recette :

Préparation de la crème anglaise :

- Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition. Fendre la gousse de vanille en 2, extraire les grains et les mélanger au lait. Ajouter la gousse de vanille et une pincée de cannelle en poudre.
- Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre.
- Une fois le lait bouillant, retirer la gousse puis le verser progressivement sur la préparation aux œufs en fouettant vivement.
- Remettre sur feu doux durant environ 10 min sans cesser de remuer. Répartir la crème anglaise dans des ramequins et faire refroidir.

Préparation des blancs en neige :

- Monter les blancs en neige. Ajouter le sucre et battre à vitesse rapide 1 min.
- Réaliser des quenelles et les passer au micro-ondes durant 20 secondes.

Préparation du caramel aux épices :

- Infuser les épices dans l'eau à feu doux et les ajouter à votre caramel en fin de cuisson, puis laisser refroidir.
- Dans une autre casserole, mettre le sucre et quelques gouttes de citron. Cuire jusqu'à obtention d'une coloration blonde.
- Pour le montage : déposer de la crème anglaise dans le ramequin, une quenelle de blancs en neige, puis le caramel.

api

Conception CréApi

# Soyons Complices

à tout âge

Les  
Informations  
du mois

Menus du 02 décembre  
2024 au 05 janvier 2025



***Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?***

***Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.***

03.20.08.44.60

SANS SEL AJOUTE

api



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Semaine du 02 au 08 décembre 2024	POTAGE DUBARRY REPAS SAVOYARD : SALADE LYONNAISE DIOTS GRATIN DE CROZETS AU REBLOCHON <u>LIEGEOIS CAFE</u> TARTELETTE AUX NOIX DU CHEF	VELOUTE DE LEGUMES VERTS <u>CRUDITE</u> AIGUILLETES DE POULET A LA CREME PUREE DE BUTTERNUT <u>RIZ AU LAIT</u> <b>YAOURT DE LA FERME BIO</b>	POTAGE DE TOMATES LENTILLES VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES AUX OIGNONS ET PUREE DE POMMES DE TERRE <u>YAOURT SUCRE</u> BEIGNET CHOCOLAT	POTAGE CULTIVATEUR CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES SAUTEES SALADE VERTE VINAIGRETTE <u>SEMOULE AU LAIT</u> BANANE	POTAGE DE LEGUMES <u>CRUDITE</u> MERLU SAUCE CURRY RIZ CREOLE ET POEELE CHAMPETRE <u>PETITS SUISSES</u> MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	VELOUTE DE PETITS POIS CELERI REMOULADE PALETTE A LA DIABLE PATES ET FROMAGE RAPE ET ENDIVES BRAISEES <u>CREME DESSERT CARAMEL</u> ANANAS AU SIROP	POTAGE CRESSON <u>CRUDITE</u> SAUTE DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS PLATS A L'AIL <u>FRUIT DE SAISON</u> TARTELETTE POMME RHUBARBE DU CHEF
Semaine du 09 au 15 décembre 2024	CREME DE CHAMPIGNONS SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET A L'ESTRAGON SALSIFIS AU JUS POMMES VAPEUR <u>FRUIT DE SAISON</u> ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	CREME DE FENOUIL ENDIVE VINAIGRETTE CHOUCROUTE GARNIE POMMES DE TERRE <u>YAOURT NATURE</u> SALADE DE FRUITS	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES RISSOLEES ET SALADE VERTE VINAIGRETTE <u>FRUIT DE SAISON</u> TARTE AU FLAN	VELOUTE DE CAROTTES <u>CRUDITE</u> OMELETTE AUX HERBES <b>EPINARDS BIO</b> ET POMMES GRENAILLES <u>FROMAGE BLANC</u> <b>COMPOTE POMME BIO</b>	POTAGE DE POTIRON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE LIEU CREME DE POIVRONS COEUR DE PATES ET CAROTTES AUX EPICES <u>PETITS SUISSES</u> LIEGEOIS A LA VANILLE	SOUPE DE LEGUMES TABOULE A LA MENTHE ENDIVES A LA FLAMANDE POMMES DE TERRE <u>FLAN CHOCOLAT</u> CLEMENTINES	POTAGE DE CELERI <u>CRUDITE</u> SOT-L'Y-LAISSE SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE CROQUETTE ET PETITS POIS <u>COMPOTE</u> CHOU CHANTILLY DU CHEF ET CARAMEL
Semaine du 16 au 22 décembre 2024	VELOUTE DE LEGUMES <u>CRUDITE</u> SAUCISSE DE TOULOUSE <b>PUREE DE POIS CASSES BIO</b> <u>FRUIT DE SAISON</u> <b>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</b>	POTAGE DE NAVETS SALADE D'AGRUMES FRICADELLE SAUCE COCKTAIL POMMES SAUTEES ET SALADE <u>CREME VANILLE</u> TARTE COCO	POTAGE PERSIL POIREAU VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ ET SA SAUCE <u>FROMAGE BLANC</u> ILE FLOTANTE AU CARAMEL	CREME D'ENDIVES OEUF <u>DUR VINAIGRETTE</u> NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE NAVETS ET CAROTTES <u>COMPOTE</u> MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE POTIMARRON <u>SALADE VINAIGRETTE</u> FILET MEUNIERE SAUCE GRIBICHE <b>PETITS POIS BIO</b> ET POMMES DE TERRE <u>COCKTAIL DE FRUITS</u> LIEGEOIS CAFE	POTAGE CRECY CELERI REMOULADE ROGNONS SAUCE MADERE PUREE DE POMMES DE TERRE <u>PECHE AU SIROP</u> ENTREMETS CARAMEL DU CHEF	SOUPE A L'OIGNON CROUTONS ET FROMAGE <u>CRUDITE</u> ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES VAPEUR ET POEELE DE LEGUMES <u>FRUIT DE SAISON</u> PARIS BREST
Semaine du 23 au 29 décembre 2024	VELOUTE DE LEGUMES VERTS BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE EMINCE DE DINDE SAUCE CREME POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS VERTS <u>ENTREMETS CAFE</u> GAUFRE LIEGEOISE	POTAGE DE CELERI BETTERAVES ROUGES A LA BULGARE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SALADE <u>PETITS SUISSE</u> FRUIT DE SAISON	CREME D'ASPERGES ET SA CHIPS DE LARD TERRINE DE SAUMON CANARD AU MIEL ET AUX ÉPICES POMMES SARLADAISES ET CAROTTES GLACEES ST MAURE BUCHE DE NOEL	POTAGE CULTIVATEUR SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AU MAROILLES POMMES ROSTIES <u>RIZ AU LAIT</u> FRUIT DE SAISON	SOUPE DE LEGUMES <u>CRUDITE</u> CHOUCROUTE DE LA MER ET SON BEURRE BLANC POMMES DE TERRE PERSILLEES <u>FRUIT DE SAISON</u> <b>FLAN NAPPE CARAMEL BIO</b>	POTAGE CRESSON SALADE D'AGRUMES PAELLA <u>COMPOTE</u> YAOURT AROMATISE	SOUPE AU CHOU <u>CRUDITE</u> POITRINE DE VEAU FARCIE SAUCE BLEU POMMES SAUTEES ET CHOU ROMANESCO <u>FRUIT DE SAISON</u> TARTE AU CITRON
Semaine du 30 au 05 janvier 2025	POTAGE A L'OSEILLE BLANC DE POIREAU VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POTATOES ET SALADE <u>PETITS SUISSES</u> CREME PRALINEE	POTAGE DE LEGUMES CELERI VINAIGRETTE ASSIETTE ANGLAISE POMME AU FOUR CREME CIBOULETTE <u>LAITAGE NATURE</u> ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	VELOUTE DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO SALADE PERIGOURDINE CIVET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR GRATIN DAUPHINOIS ET FAGOT DE HARICOTS VERTS <u>FLAN CHOCOLAT</u> CROUSTILLANT AU CHOCOLAT ET CAFE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS <u>CRUDITE</u> EMINCE DE DINDE AU MIEL COQUILLETES ET FROMAGE RAPE <u>FRUIT DE SAISON</u> <b>YAOURT DE LA FERME BIO</b>	CREME DE LAITUE <u>CRUDITE</u> FILET DE MERLU AU PAPRIKA BROCOLIS ET POMMES DE TERRE <u>YAOURT SUCRE</u> BANANE	SOUPE A L'AIL CROUTONS ET FROMAGE ENDIVE VINAIGRETTE AUX NOIX BOUDIN NOIR DUO DE POMMES <u>FRUIT DE SAISON</u> FROMAGE BLANC AROMATISE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS <u>CRUDITE</u> GIGOT A L'AIL POMMES DE TERRE DAUPHINE FLAGEOLETS PERSILLES <u>YAOURT</u> GALETTE DES ROIS

Lors d'une demande de remplacement, l'équipe de cuisine vous proposera selon le stock du steak haché au veau ou de l'émincé de volaille ou des boulettes au boeuf ou une cuisse de poulet ou des boulettes au veau