




Le Chef Depreytère Restauration présente  
**Menus du mois**  
 HO HO HOOOO!







Semaine du 05 au 11 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>		<b>SUD OUEST</b>	
Salade croûtons, dés de fromage 🏠	Oeuf mayonnaise		Pâté de foie	Carottes râpées
Sauté de bœuf marengo 🏠	Crêpe tomate mozzarella		Poulet Basquaise 🏠	Brandade de Morue 🏠
Gratin dauphinois 🏠	Salade verte		Ratatouille riz 🏠	Salade verte
Yaourt nature	Fromage		Fromage	Fromage blanc nature
Marbré	Compote		Gâteau basque	Fruit frais

Semaine du 12 au 18 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>			<b>REPAS DE NOËL</b>	
Concombres crémeux	Cœur de palmier vinaigrette		Mousson de canard	Betteraves à la vinaigrette 🏠
Haché végétal au soja nature	Porc aux pruneaux* 🏠		Dinde aux marrons 🏠	Filet de hoki sauce basilic 🏠
Purée de pomme de terre 🏠	Riz créole 🏠		Pommes Grenailles 🏠	Spaghetti 🏠
Yaourt aux fruits	Yaourt nature		Fromage	Fromage
Compote	Fruit frais		Bûche de Noël	Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

🏠 FAIT MAISON		<b>VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE</b>	
PRODUITS REGIONAUX		<b>COMPOSANTE BIO en gras</b>	
PECHE DURABLE		<b>JOURNEE A THEME</b>	
		<b>JOUR BIO</b>	
		<b>JOUR VEGE</b>	



Depreytère Restauration vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année!