

L'amicale a le plaisir de vous inviter au repas de Noël 2016.

Il aura lieu dans la salle du restaurant

vendredi 16 décembre 2016 à 12 h 45,

à l'issue de la cérémonie de remise des médailles
et des départs en retraite et de son cocktail.

Ce repas est **ouvert à tous les agents, amicalistes ou non,**
au tarif unique de 10 €.

3 menus sont proposés :

« Viande », « Poisson », « Végétarien, sans gluten, sans lactose ».

Venez nombreux pour ce moment de convivialité !

En pratique : **Veillez vous inscrire avant le 3 décembre**
avec votre choix de menu et votre règlement par chèque à l'ordre de l'Amicale auprès de :

- RDC, missions : Martine Rymek
- 1^{er} étage : Karine Vallée
- 2^{ème} étage : Estelle Chevillard
- 3^{ème} étage : Amélie Vlandas
- 4^{ème} étage : Edith Piraina
- 5^{ème} étage : Marie Jarocki

Menu viande

Gigot d'agneau lardé farci au
beurre de persil enrobé
à la moutarde
Hasselback (pomme de terre
rôtie à la suédoise)
Flan de courge butternut
au fromage persillé et noix

Omelette Norvégienne à la vanille
flambée au Grand Marnier

Café et mendiants

Menu poisson

Tourte au saumon, épinards,
grains de blé bio, crème,
tomates séchées et aromates
Hasselback (pomme de terre
rôtie à la suédoise)
Flan de courge butternut
au fromage persillé et noix

Omelette Norvégienne à la vanille
flambée au Grand Marnier

Café et mendiants

Menu végétarien (sans gluten ni lactose)

Gratin de pomme de terre bio
et courge butternut
Jeunes pousses d'épinard
revenues à la casserole
Mini courgettes rôties
à la coriandre fraîche
Graines germées bio

Glace bio sans lactose
et ses meringues bio

Thé bio et mendiants