

Menus
DECEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2-déc	3-déc	4-déc	5-déc	6-déc
Salade de haricots verts	Carottes râpées		Salade verte	Duo de chou
Galopin de veau au jus	Filet de lieue sauce aux agrumes		Raclette (saucissons secs local) / Poisson et pdt fromage à raclette	Bœuf bourguignon
Purée de pommes de terre	Riz		(plat complet)	Carottes Vichy
Buche mi-chèvre	Kiri		Yaourt aromatisé	Gouda
Compote pommes fraises	Flan chocolat		Fruit de saison	Tarte aux pommes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9-déc	10-déc	11-déc	12-déc	13-déc
Salade verte	Potage		Salade de lentilles	Carottes râpées
Tartiflette / Filet de poisson sauce oseille et pdt fromage	Gratin de quenelles sauce nantua		Filet de poisson sauce normande	Bœuf braisé aux olives
(plat complet)	Vol au vent		Brunoise de légumes	Gratin de chou fleur
Yaourt aromatisé	Chanteneige		Petit suisse	Camembert
Fruit de saison (sauf pommes)	Compote de pommes		Fruit de saison	Cake aux épices

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS DE NOËL	VENDREDI
16-déc	17-déc	18-déc	19-déc	20-déc	
Taboulé	Potage		Salade verte Amuse-bouche: Quiche butternut, Mozzarella et Noisettes	Sirop apéritif Salade du chef (Salade verte, croûtons, mimolette et crevettes (à part))	
Poisson pané et citron	Penne à la carbonara de volaille		Bœuf Stroganof	Escalope de dinde sauce foie gras	
Haricots verts	(plat complet) Pâtes		Petits pois mijotés	Gratin dauphinois	
Tomme Grise	Fromage blanc		Yaourt aromatisé	Bûche de noel	
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison		Fruit de saison (sauf pommes et clémentines)	Clémentine et Papillottes	

