

# Menu

*Semaine du 05 au 11 décembre 2022*

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 05	Terrine charcutière Poulet rôti sauce champignons des bois Haricots verts persillés Plateau de fromage Pêche façon melba	Crème de légumes Chou farci au coulis de tomates  Plateau de fromages Raisin
MARDI 06	Demi pamplemousse au sucre Dos cabillaud crème au poivrons Riz safrané au chorizo Plateau de fromages Salade de fruits frais au sirop épicé	Velouté de Butternut Alouette sans tête sauce tomate Tombée d'épinards à l'ail Plateau de fromages Crumble aux pommes
MERCREDI 07	Mousse de canard Curry de volaille Légumes d'Automne (navets, carottes, pomme de terre) Plateau de fromages Liégeois aux fruits	Soupe de courgette Gratinade de ravioles  Plateau de fromages Raisin
JEUDI 08	Trévisse aux poires Ragout d'agneau Haricots coco Plateau de fromages Pomme au four au miel	Bouillon de vermicelles Butternut confites au bœuf gratinée à la fourme d'Ambert Kiwi
VENDREDI 09	Salade de museau Lotte aux champignons des bois Somités de chou romanesco Plateau de fromages Banane	Velouté de légumes Cordon bleu Riz pilaf et sauce tomate Plateau de fromages Mousse de marrons
SAMEDI 10	Salade de pommes de terre et hareng Longe de porc rôti et son jus Petits pois carotte Plateau de fromages Raisin	Crème d'asperges Boulettes de bœuf en sauce Polenta Plateau de fromages Pruneaux au sirop
DIMANCHE 11	Fromage de tête Blanquette de veau Tagliatelles Plateau de fromages Vacherin	Soupe de légumes Tarte aux poireaux reblochon  Plateau de fromages Salade de fruits à la menthe

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements  
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**