

# Menu

*Semaine du 12 au 18 décembre 2022*

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 12	Salade verte au noix Filet de poisson du marché Poêlée de légumes Plateau de fromages Poire cuite aux épices	Velouté de fèves Paupiettes de veau en sauce Endives braisées Plateau de fromages Poire cuite au sirop épicée
MARDI 13	Salade de haricots vert à l'échalotes Moussaka Salade verte Plateau de fromages Salade de fruits	Soupe de pois cassés Effiloché de bœuf aux blettes Plateau de fromages Compote de pomme banane
MERCREDI 14	Taboulé libanais Escalope de porc Haricots plats Plateau de fromages Fruits	Soupe de légumes du jour Raviolis aux bœuf, sauce tomate Salade mêlée Plateau de fromages Smoothie de fruits rouges
JEUDI 15	Radis à la croque sel Emincé de dinde, crème de poivrons rouges et basilic Purée de céleri Plateau de fromages Liégeois chocolat	Potage de poireaux pommes de terre Croisillons aux fromages Salade verte Plateau de fromage Corbeille de fruits de saison
VENDREDI 16	Salade de thon Paella garnis (poulet, chorizo, et fruits de mer) Plateau de fromages Pommes aux four	Potage aux langues d'oiseau Omelette aux fines herbes Piperade de poivrons et oignons Plateau de fromages Far aux pêches
SAMEDI 17	Salade de pépites (lentilles roses, carottes, tomates cerises, ciboulette) Daube de bœuf traditionnelle Flan d'épinards à la muscade Plateau de fromages Raisin	Potage dubarry (chou- fleur) Jambon blanc grillé Pâtes coudes au beurre Plateau de fromages Petit de crème beurre salé
DIMANCHE 18	Œufs durs façon « Mimosa » Rôti de veau au jus de romarin Gratin Dauphinois  Plateau de fromages Tarte aux pommes	Velouté de pommes de terre aux champignons Feuilleté Salade verte Plateau de fromages Compote

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