

Menu

Semaine du 19 au 25 décembre 2022

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 19	Salade de pois chiches à l'orientale Cuisse de poulet rôtie au jus aillé Fricassée de blettes Plateau de fromages Corbeille de fruits de saison	Potage de carottes Hachis parmentier Plateau de fromages Liégeois vanille nappé au caramel
MARDI 20	Salade verte aux olives et basilic Sauté de porc aux champignons Pommes de terre à l'anglaise et persil plat Plateau de fromages Ile flottante nappée au caramel	Velouté de pommes de terre aux légumes du soleil Œufs en béchamel Epinards sautés Plateau de fromages Yaourt aux fruits
MERCREDI 21	Choux rouge mi-cuit en salade Couscous (poulet, merguez, boulettes) Plateau de fromages Grappe de raisins	Consommé de vermicelles Filet de poisson meunière et son quartier de citron Tomates au four Plateau de fromages Salade de clémentines
JEUDI 22	Foie gras de nos chefs Rôti de dinde aux marrons Purée de pannais Poêlée de champignons forestiers Plateau de fromages Salade de fruits exotiques	Crème aux champignons Galette bretonne Epinards à la crème Plateau de fromages Crème au caramel
VENDREDI 23	Œuf dur au surimi Filet de maquereau Bouquet de brocolis Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Dubarry Raviolis à la tomate Plateau de fromages Carpaccio d'Orange à la cannelle
SAMEDI 24	Poireaux vinaigrette façon mimosas Saucisse de Toulouse à la moutarde Purée de pommes de terre Plateau de fromages Fruits de saison	Velouté de crustacés Jambon de Noël Poêlé aux marrons Plateau de fromages 13 desserts
DIMANCHE 25	Saumon filet sur son lit de salade Sauté de chevreuil Pommes pin ou épeautre Poêlée de courge Plateau de fromages Deli crème brûlée	Soupe de brocolis Flammekueche Salade composée Plateau de fromages Yaourt aux fruits

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