

# Menu

*Semaine du 26 décembre 2022 au 01 janvier 2023*

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 26	Demi pamplemousse au sucre Poisson du marché Riz safrané au chorizo Fromage ou laitage Fruits de saison	Crème de légumes Chou farci au coulis de tomates  Fromage ou laitage Gâteau au riz
MARDI 27	Chou façon Gougère à l'emmental sur lit de salade Poulet rôti et son jus Haricots à l'ail Fromage ou laitage Salade de fruits frais au sirop épice	Velouté de Butternut Escalopes de Veau hachée Tombée d'Epinards à l'ail  Fromage ou laitage Crumble aux pommes
MERCREDI 28	Pissaladière Steak haché de bœuf façon bouchère Crumble de courgette parmesan Fromage ou laitage Salade de fruits	Bouillon vermicelles Omelette aux herbes Fleurette de brocolis sautés Fromage ou laitage Liégeois
JEUDI 29	Salade de pomme de terre au hareng fumé Tripes à la mode de Caen Carottes Vichy Fromage ou laitage Fruits de saison	Soupe de légumes Cuisse de poulet crème d'ail Salsifis caramélisés Fromage ou laitage Yaourt aux fruits
VENDREDI 30	Mesclun à l'oignon rouge Pavé de saumon crème d'aneth Endives braisés Fromage ou laitage Salade de fruits	Consommé de vermicelles Galopin de veau Duo de carottes Fromages ou laitage Faisselle et crème de marron
SAMEDI 31	Salade de pois chiches, échalotes et cumin Filet mignon de porc, champignons forestier Pavé de Polenta aux éclats d'olives Fromage ou laitage Banane choco façon split	Soupe à l'oignon avec ses croutons et râpée Boudin blanc aux figues Purée de patate douce Fromage ou laitage Poire en trompe l'œil
DIMANCHE 01	Terrine de chevreuil Filet de saint pierre Purée de vitelotte Fagot haricot vert Fromage ou laitage Poire en trompe l'œil	Soupe de légumes Gratin de fruits de mer et choux fleur  Fromage ou laitage Compote de fruits de saison

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