

Menu

Semaine du 30 décembre 2024 au 05 janvier 2025

JOUR		MIDI	SOIR
Lundi	30	Concombres à la feta Cuisse de poulet rôtie Carottes Vichy Fromage Dame Blanche	Soupe de légumes Bruschetta tomate-mozzarella-basilic Salade Fromage Fruits frais
Mardi	31	Salade de chou rouge & granny Smith Emincé de dinde sauce forestière Riz Fromage Fruits frais	Soupe à l'oignon gratinée Pâté en croûte charcutier veau et foie gras Mesclun Fromage Panna Cotta au coulis de framboises
Mercredi	01	Planteur et feuilletés apéritif Saumon Gravlax Civet de cerf Fagot de Haricots verts et pomme Duchesse Fromage Vacherin vanille-framboises	Velouté de butternut Gratin de poireaux au jambon Fromage Fruits frais
Jeudi	02	Chiffonnade de jambon Rostello à la truffe Spaghetti et boulettes de bœuf à la sauce tomate Fromage Flan à la vanille et caramel beurre salé	Soupe lentilles corail Flan de carottes Salade Fruits frais
Vendredi	03	Œuf mayonnaise Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes poêlées Salade de fruits à la fleur d'oranger	Velouté Dubarry Pissaladière Salade Liégeois à la vanille
Samedi	04	Salade aux gésiers de poulet Andouillette à la moutarde à l'ancienne Frites Fruits frais	Velouté de lentilles corail Poêlée aux deux choux et dés de volaille Fromage Fromage blanc au miel
Dimanche	05	Salade de fèves Paleron de bœuf confit Purée de patate douce Fromage Baba au rhum	Velouté de légumes Quenelle gratinée à la tomate Salade Fromage Fruits frais

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