

Menu

Semaine du 11 au 17 décembre 2023

| JOUR | MIDI | SOIR |
|-------------|---|--|
| LUNDI 11 | Carottes râpées vinaigrette à l'orange Boudin noir aux pommes Purée de pomme de terre Fromage ou laitage Liégeois | Velouté de cresson Lasagne aux légumes Fromage ou laitage Raisin |
| MARDI 12 | Macédoine de légumes Filet de poulet basquaise Riz au safran Fromage ou laitage Melon | Crème d'asperges Croissant jambon fromage Salade Fromage ou laitage Yaourts aux fruits |
| MERCREDI 13 | Salade de pois chiches à la coriandre Rognons de bœuf sauce madère Haricots verts en persillade Fromage ou laitage Mousse au chocolat | Velouté de butternut Cake aux olives Salade Fromage ou laitage Corbeille de fruits |
| JEUDI 14 | Mousse de foie forestière Paleron de porc confit au vin rouge Poêlée de salsifis Fromage ou laitage Mandarines | Soupe de légumes Quiche Lorraine Salade Fromage ou laitage Compote de pommes à la cannelle |
| VENDREDI 15 | Salade de fenouil Spaghetti aux 2 saumons et aneth Fromage ou laitage Riz au lait | Potage Julienne Darblay Gratin de brocolis au jambon Fromage ou laitage Poires Williams |
| SAMEDI 16 | Salade à la caillette Navarin d'agneau aux petits légumes Fromage ou laitage Salade de fruits | Velouté poireaux pommes de terre Bouchée à la reine Fromage ou laitage Crème dessert |
| DIMANCHE 17 | Salade Grecque Araignée de veau Sauce au poivre Rösti de pomme de terre Fromage ou laitage Tarte aux pomme campagnarde | Crème de champignons Flan de légumes au basilic Fromage ou laitage Corbeilles de fruits |

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