

Menu

Semaine du 18 au 24 décembre 2023

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 18	Salade verte paysanne Saucisse sauce tomates Purée de pommes de terre Fromage ou laitage Ananas	Velouté d'haricots verts Pané aux épinards Poêlée de carottes Fromage ou laitage Yaourts aux fruits
MARDI 19	Salade de la mer avocat-surimi Noix de joue de porc confite Choux de Bruxelles Fromage ou laitage Liégeois	Velouté Dubarry Croziflette - Salade Fromage ou laitage Corbeille de fruits
MERCREDI 20	Salade de museau Spaghetti bolognaise Fromage ou laitage Mousse à la fraise	Soupe à l'oignon Flan aux poireaux et dés de jambon Fromage ou laitage Crème dessert
JEUDI 21	Salade d'endives à la mimolette Paupiette de veau Crème forestière Poêlée de courgettes Fromage ou laitage Mandarines	Crème de petits pois Gratin de choux fleurs Tranche de jambon cuit Fromage ou laitage Fromage blanc au miel
VENDREDI 22	Pâté en croûte Richelieu Rôti de cerf sauce aux airelles Risotto d'épeautre Plateau de fromages Choux Paris-Brest	Soupe de légumes Tarte aubergines - chèvre Fromage ou laitage Corbeille de fruits
SAMEDI 23	Accras de morue Pot au feu Fromage ou laitage Melon	Velouté de Cresson Cordon Bleu de dinde Purée de potiron Fromage ou laitage Compote de pomme
DIMANCHE 24	Mousse de betteraves aux fines herbes Rôti de gigot d'agneau et son jus Pomme croquette Fromage ou laitage Poires au sirop	Velouté de potimarron aux châtaignes Noix de jambon de porc aux épices Fagots de haricots verts Fromage ou laitage Moelleux au chocolat/ crème anglaise

Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements

Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension