

MENUS du 17 au 31 DECEMBRE 2018

LUNDI 17

Soupe au pistou
Salade Piémontaise
Steak fromager
Haricots verts
Fromage
Mandarine

MARDI 18

Bouillon pot au feu
Museau à la Lyonnaise
Saucisse rôtie
Gratin de courgettes Provençale
Fromage
Clafoutis aux cerises

MERCREDI 19

Bouillon pot au feu
Betteraves 1/2 œuf
Filet de poisson Bordelaise
Riz
Fromage
Crème vanille

JEUDI 20

Soupe de légumes maison
Pizza
Paleron de veau confit
Chou-fleur béchamel
Fromage
Ananas du Benin

VENDREDI 21

Soupe de légumes maison
Mousse de foie toast
Ballotin de volaille aux petits légumes
Pommes toupie
Fromage
Buche de Noël

SAMEDI 22

Soupe de légumes maison
Tomates anchois
Roti de bœuf
Blettes au jus
Fromage
Kiwi

DIMANCHE 23

Minestrone
Mâche cou farci
Côtelette d'agneau
Purée bleu d'antan
Fromage
Opéra ivoire

**(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.**

LUNDI 24

Crème aux 8 légumes
Salade Strasbourgeoise
Paupiette de veau
Carottes sautées
Fromage
Banane

MARDI 25

Crème aux 8 légumes
Foie gras toast
Chapon aux morilles
Gratin Dauphinois H Verts
Roquefort
Buche de Noël

MERCREDI 26

Bouillon de poule vermicelles
Friton cornichon
Moussaka
Salade verte
Fromage
Gâteau de semoule

JEUDI 27

Bouillon de poule vermicelle
Céleri rave râpé
Cote de porc
Purée
Fromage
Poire

VENDREDI 28

Crème de légumes
Salade des altitudes
Poisson Bordelaise
Chou Romanesco
Fromage
Tarte abricots

SAMEDI 29

Crème de légumes
Tarte aux légumes
Tripoux
Pomme vapeur
Fromage
Pruneau au sirop

DIMANCHE 30

Soupe chou comté emmental
Jambon de pays
Magret de canard
Poêlée aux crosnes
Fromage
Bavarois

LUNDI 31

Velouté de cresson
Poireaux vinaigrette
Confit de poule
Haricots blancs tomate
Fromage
Compote

