

MENUS DU 01 AU 15 DECEMBRE 2019

L'équipe de la cuisine centrale et le service portage vous souhaitent un joyeux Noël ainsi que d'excellentes fêtes de fin d'année.

LUNDI 02

Crème de volaille
Surimi
Jambon braisé
Salsifis
Fromage
Yaourt aux fruits

MARDI 03

Soupe de légumes
Concombre Bulgare
Bolognaise au bœuf
Spaghettis
Fromage
Clémentine

MERCREDI 04

Soupe de légumes
Croque monsieur
Parmentier de canard
Salade verte
Fromage
Compote

JEUDI 05

Soupe de légumes maison
Betteraves rouges
Rougail de poulet
Riz basmati
Fromage
Eclair chocolat

VENDREDI 06

Soupe de légumes maison
Mortadelle
Colin pané
Haricots verts persillés
Fromage
Pomme

SAMEDI 07

Soupe de légumes maison
Salade de pâtes au thon/maïs
Foie de bœuf à l'oignon
Fondue de poireaux
Fromage
Fouace crème Anglaise

DIMANCHE 08

Soupe de poisson
Saumon fumé
Paleron de veau confit
Gratin Dauphinois
Fromage
Millefeuille

LUNDI 09

Velouté d'asperges
Feuilleté
Truite aux amandes
Brocolis béchamel
Fromage
Flamby

MARDI 10

Soupe de légumes
Jambon blanc
Entrecôte (cru à la demande)
Poêlée pomme de terre Gersoise
Fromage
Petit suisse aux fruits

MERCREDI 11

Soupe de légumes
Salade H verts jambon tomates
Sauté de porc
Semoule
Fromage
Orange

JEUDI 12

Soupe de légumes maison
Cœur de palmier
Œuf dur tomate
Haricots beurre
Fromage
Tarte tutti frutti

VENDREDI 13

Soupe de légumes maison
Saucisson beurre
Fondants de bœuf
Macaroni au fromage
Fromage
Cocktail de fruits/Palmier

SAMEDI 14

Soupe de légumes maison
Pâté en croûte
Endives au jambon
Salade verte
Fromage
Echaudé vin blanc

DIMANCHE 15

Soupe à l'oignon
Coquille Bretonne
Magret de canard
Tomate Provençale fagot asperge
Fromage
Bavarois fruits rouges



DIMANCHE 01

Crème de bolet
Jambon de pays
Roti de veau farci persillé
Purée de vitelotte
Fromage
Tropézienne

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

