

MENUS du 16 au 31 DECEMBRE 2019

LUNDI 16

Velouté de cresson
Tarte au 4 fromages
Chipolatas
Purée
Fromage
Clémentine

MARDI 17

Potage de légumes
Macédoine
Poulet Basquaise
Riz blanc
Fromage
Pèche au sirop

MERCREDI 18

Potage de légumes
Salade Strasbourgeoise
Cabillaud sauce safran
Gratin de courgettes
Fromage
Compote fraise

JEUDI 19

Soupe de légumes maison
Salade coleslaw
Tortellini 4 fromages
Salade verte
Fromage
Viennois de fruits

VENDREDI 20

Soupe de légumes maison
Mousse de foie
Sauté de chapon au marrons
Râpé de pomme de terre
Fromage
Buche de Noël

SAMEDI 21

Soupe de légumes maison
Radis beurre
Escalope de veau
Fonds d'artichaut farci au petits légumes
Fromage
Poire chocolat chantilly

DIMANCHE 22

Bouillon pot au feu vermicelle
Asperge verte sauce citron
Joue de bœuf confite
Flageolets
Fromage
Clafoutis au cerises

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

LUNDI 23

Velouté poireaux pomme de terre
Salade de lentilles au cervelas
Roti de porc
Salsifis au jus
Fromage
Banane

MARDI 24

Potage de légumes
Avocat
Cuisse de lapin à la moutarde
Macaroni au fromage
Fromage
Compote

MERCREDI 25

Potage de légumes
Salade de Noël
Filet de chapon sauce foie gras
Poêlée ardéchoise au marrons et pleurotes
Fromage
Buche de Noël

JEUDI 26

Velouté champignons
Pâté de campagne
Bavette (cruë à la demande)
Haricots verts persillés
Fromage
Yaourt gourmand

VENDREDI 27

Velouté champignons
Chausson au fromage
Filet d'aigle fin grillé
Ratatouille
Fromage
Clémentine

SAMEDI 28

Soupe minestrone
Salade Waldorf
Purée de céleri
Fromage
Ile flottante

DIMANCHE 29

Bouillon de poule vermicelle
Jambon de pays
Coquelet rôti au herbes
Poêlée aux crosnes
Fromage
Tarte fraise

LUNDI 30

Velouté d'asperges
Poireaux vinaigrette
Saucisse de Toulouse
Cotes de blettes béchamel
Fromage
Mousse au chocolat

MARDI 31

Potage de légumes
Salade de riz Niçois
Tendregal
Jeunes carottes
Fromage
Ananas

