

Menu du 18 au DECEMBRE 2023

Déjeuner

Diner

Lundi
18/12

Salade piémontaise
Salade vendéenne
Salade romaine
Pomelos rose
Carottes râpées
Potage de légumes

Escalope de dinde au jus
Poisson du jour
Boullgour
Julienne de légumes
Boullgour aux petits légumes

Assortiment fruits

Salade du pêcheur
Wings de poulet tex mex
Patatoes

Yaourt aromatisé
Assortiment fruits

Mardi
19/12

Mousson de canard
Saumon fumé
Terrine de légumes

Chapon sauce forestière
Saint jacques
Pommes Rosti
Fagot de haricots verts
Tarte tatin aux légumes du soleil

Fromage festif
Dessert « Soir de Noël »
Clémentine et papillotes

Concombre à la crème
Blanquette de poissons
Semoule de couscous
Liégeois
Assortiment fruits

Mercredi
20/12

Champignons à la grecque
Frisée aux gésiers
Betteraves à la ciboulette
Potage 4 légumes

Omelette nature
Poisson du jour
Coquillettes
champignons à l'ail
Yaourt aux fruits
Compote

Salade cocotte
Croque monsieur maison
Salade verte
Crème mont blanc
Assortiment fruits

Jeudi
21/12

Salade de mâche fromage noix et croûtons
Taboulé au chèvre et raisins secs
Thon macédoine
Chou rouge râpé
Potage à la tomate

Chili con carne
Poisson du jour
Riz pilaf **
Légumes tajine
Chili sin carne

Crème dessert maison
Assortiment de fruits

Tarte fine aux saint jacques
Cuisse de canette confite
Purée de patate douce
Gratin dauphinois
Triangle croustillant aux chocolat ou bonnet de Noël aux fruits rouges
Clémentine et ballotins de chocolat

Vendredi
22/12

Croisillon Dubarry
Feuilleté hot dog
Potage de légumes

Escalope viennoise
Poisson du jour
Petits pois
Steak fromager

Yaourt maison
Assortiment de fruits

Bon
Appétit 