

## MENU DU 18 AU 22 DÉCEMBRE 2023

### DEJEUNER

### DINER

Lundi  
18 décembre



Salade piémontaise  
Salade vendéenne  
Salade romaine  
Pomelos rose  
Carottes râpées  
Potage de légumes  
Escalope de dinde au jus  
Poisson du jour  
Boulgour  
Julienne de légumes  
Boulgour aux petits légumes  
Assortiment fruits

Salade du pêcheur  
Wings de poulet tex mex  
Potatoes  
Yaourt aromatisé  
Assortiment de fruits

Mardi  
19 décembre

**REPAS  
DE NOËL**



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 de fruits

Mercredi  
20  
Décembre



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 fruit décembre

Jeudi 21  
Décembre  
**REPAS DE NOËL  
DES INTERNES**



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  
Décembre



Croisillon Dubarry  
Feuilleté hot dog  
Potage de légumes  
Escalope viennoise  
Poisson du jour  
Petits pois  
Steak fromager  
Yaourt maison  
Assortiment de fruits



**JOYEUX NOËL A TOUS !**

