

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 !

