

MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 23/12/2024 au Dimanche 29/12/2024

Déjeuner

Dîner

	Déjeuner		Dîner
LUNDI 23/12/2024	Taboulé (semoule) aux raisins secs Haut de cuisse de poulet sauce diable : vinaigre, tomate et estragon Pommes de terre paillasson Embeurrée de chou chinois Plateau de fromage Crème dessert à la fleur d'oranger	Pause gourmande	Potage de légumes Poêlée campagnarde, pommes de terre, gésiers et lardons Salade feuille de chêne Mousse au chocolat Plateau de fromage
MARDI 24/12/2024	Salade de chou fleur sauce façon indienne Tartiflette (pomme de terre, lardons et fromage) Salade feuille de chêne Plateau de fromage Mousse à la poire	Pause gourmande	Plateau de fromage
MERCREDI 25/12/2024	Plateau de fromage	Pause gourmande	Potage de légumes Ravioli bolognaise Crème dessert vanille Plateau de fromage
JEUDI 26/12/2024	Pâté de campagne Rôti de bœuf sauce marchand de vin Frites Plateau de fromage Paris Brest : pâte à chou et crème pâtissière pralinée	Pause gourmande	Potage de courgettes Quiche jambon fromage Salade laitue vinaigrette Corbeille de fruits Plateau de fromage
 VENDREDI 27/12/2024	Macédoine de légumes vinaigrette crémeuse Filet de colin sauce vierge Riz pilaf Brocolis sautés à l'ail Plateau de fromage Pomme au four	Pause gourmande	Potage Saint Germain : Pois cassés Jambon blanc Pommes de terre rôties à l'ail au four Crème dessert caramel Plateau de fromage
SAMEDI 28/12/2024	Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne Jambon grillé Pâtes torti haricot plat nature Plateau de fromage Fromage blanc à la confiture de fraise	Pause gourmande	Potage de tomates et vermicelles Crêpe aux champignons Salade feuille de chêne Corbeille de fruits Plateau de fromage
DIMANCHE 29/12/2024	Salade verte mimosa (œufs durs) Sauté de veau sauce moutarde à l'ancienne Pommes de terre rôties à l'ail au four Carottes à l'ail Plateau de fromage Tarte bourdaloue aux poires	Pause gourmande	Potage de légumes Flan vanille nappé au caramel Plateau de fromage