



Menus du 6 au 31 décembre 2021

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6 décembre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf bourguignon, carottes au jus (PDS)	Edam	Riz au lait maison
Mardi 7 décembre	Taboulé	Omelette, haricots beurre à la provençale	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mercredi 8 décembre	Concombre bulgare	Longe de porc à la Lyonnaise, courgettes gratinées	Gouda	Tarte aux pommes
Jeudi 9 décembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Cuisse de poulet au paprika, julienne de légumes, riz Pilaff	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 10 décembre	Duo de céleri carottes (PDS)	Pavé de merlu à la crème, pommes de terre persillées	Carré croc lait	Poire au sirop
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13 décembre	Saucisson à l'ail	Echines de porc aux herbes, chou-fleur persillé (PDS)	Emmental	Fruit de saison
Mardi 14 décembre	Lentilles vinaigrette	Raviolis de légumes	Yaourt sucré	Cocktail de fruits
Mercredi 15 décembre	Carottes rapées (PDS)	Escalope de dinde basquaise, légumes couscous, semoule de blé		Fromage blanc fruité
Jeudi 16 décembre	Salade de mâche (PDS)	Sauté de veau sauce forestière, poêlée de légumes maison, purée	Six de savoie	Fruit de saison
Vendredi 18 décembre	Pain de saumon sauce mousseline	Moëlleux de dinde aux marrons, fagot de haricots verts, pommes noisettes	Babybel	Bonhomme de neige
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 décembre	Œufs durs remoulade	Bœuf braisé, flageolets	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 21 décembre	Haricots verts vinaigrette	Pané fromager, ratatouille, boulgour		Compote pomme/banane
Mercredi 22 décembre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Cuisse de poulet aux herbes, épinards à la crème, pommes de terre		Crème dessert vanille
Jeudi 23 décembre	Salade monégasque (PDS)	Langue sauce charcutière, purée de carotte (PDS)	Emmental	Fruit de saison
Vendredi 24 décembre	Terrine de la mer	Boudin blanc, gratin crémeux de brocolis, pommes-paillasson	Comté	Chocolat craquant
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 décembre	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid, gratin de courgettes et pommes de terre	Camembert	Fruit de saison
Mardi 28 décembre	Carottes rapées (PDS)	Poisson pané, haricots verts, farfalles au beurre		Petits suisses fruités
Mercredi 29 décembre	Salade mexicaine mayonnaise	Rôti de bœuf, salsifis persillés, pommes de terre	Mimolette	Mousse au chocolat
Jeudi 30 décembre	Salade aux dés d'Emmental	Galopin de veau sauce forestière, brocolis persillés, pommes noisettes	Yaourt sucré	Mille feuille
Vendredi 31 décembre	Concombre bulgare	Quenelle nature sauce aurore, purée mousseline	Fondu Carré	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

