



Menu du lundi 2 au dimanche 8 Décembre 2024

MIDI	Lundi 2	SOIR
Potage du marché Joue de bœuf façon goulash Semoule de blé au persil Poivrons rôtis Salade verte Gratin de fruits	collation	Potage Quiche Lorraine Salade de tomates Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc au sucre
MIDI	Mardi 3	SOIR
Crème de céleri Saltimbocca, jus à la sauge Tagliatelle à l'huile d'olive Courgettes grillées Salade verte Tarte au chocolat		Potage Burritos de poulet aux légumes Salade mixte Salade verte Plateau de fromages Salade de kiwi
MIDI	Mercredi 4	SOIR
Soupe d'artichauts Filet de cabillaud, jus au thym Spirettes épeautre Compotée de fenouil Salade verte Panna cotta spéculos	collation	Potage Œufs durs, mayonnaise maison Dahl de lentilles aux petits légumes Salade verte Plateau de fromages Yaourt nature
MIDI	Jeudi 5	SOIR
Crème provençale Ragoût de veau marengo Pommes de terre vapeur Haricots verts Salade verte Baba au rhum		Potage Feuilleté de poissons Brocolis Plateau de fromages Compote de fruits
MIDI	Vendredi 6	SOIR
Potage St Germain Filet de truite, beurre blanc Ecrasé de pommes de terre au persil Fondue de poireaux Salade verte Pot de crème pisatche	collation	Potage Polenta gratinée à la mozzarella, sauce tomate Jambon blanc Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc au miel
MIDI	Samedi 7	SOIR
Crème de pois jaune Ragoût de cerf Spätzlis Endives braisés Salade verte Tarte aux ananas		Potage Tortilla pommes de terre et ciboulette Romanesco Salade verte Plateau de fromages Pot de glace
MIDI	Dimanche 8	SOIR
Crème de carottes Rôti de poulet farçi forestierØ Riz pilaw Jardinet de légumes Salade verte Trio gourmand		Potage Tortellini au saumon fumé Tombée d'épinards Salade verte Plateau de fromages Yaourt aux fruits

À noter que les produits listés suivant ne sont pas inclus dans la labélisation "Fait maison": fonds, bouillons industriels et vinaigrettes
Ø: non labélisé Fait maison