

MENUS DU 18 AU 22 DÉCEMBRE

Lundi 18

Macédoine de légumes
 Bol de **salade**
lyonnaise (pommes de terre,
 tomates, lardons)
 &
 Cordon bleu de volaille
Filet de colinaux épices douces
 &
 Poêlée de légumes
 Purée de pommes de terre
 &
Produit laitier
 &
Fruits de saison

Jeudi 21

Choux rouges
 Bol de
salade (poulet, tomates, maïs, cr
 oûtons)
 &
Côte de porc sauce forestière
Filet de poissonsauce ciboulette
 &
Carottes au curry
 Flageolets
 &
Produit laitier
 &
Fruits de saison



Mercredi 20

Salade de pommes de terre
Terrine de poisson
 &
Chili con carne
Chili végétarien
 &
 Riz
 &
Produit laitier
 &
Fruits de saison



Menu
 de Noël !

Mardi 19

Mousse de canard
 et son **chutney**
Mâche
Duo de fumée (saumon et
truite) crème ciboulette-
roquette
 &
Sauté de carf crème marrons
Pavé de saumon sauce badiane
 &
 Pommes noisettes
Poêlée de légumes automnale +
champignons
 &
Trilogie de douceurs

Vendredi 22

Quiche au fromage
 Quiche lorraine
 &
 Boulette d'agneau
 Steak végétarien
 &
 Petits pois
 Semoule
 &
Produit laitier
 &
Fruits de saison

E. Gautier
 Le chef d'Etablissement



C. Beuve
 La Gestionnaire



- Produits laitiers
- Surgelés
- Produits bio/locaux
- Produits frais
- « Fait maison »

Joyeux
 Noël