

Au menu - Déjeuner



LE

LUNDI | 16 Dec

Salade verte aux croûtons

Carottes râpées vinaigrette

Soupe à l'oignon

Salade de lentilles bûchette et miel

Filet de colin
sauce tomate vanillée

Pané de blé fromage épinards ^{Vege}

Purée de pommes de terre

Ratatouille

Edam

Croûte noire

Fondou Président

Yaourt nature sucré

Mousse au pain d'épices

Entremets à la vanille

Compote de pommes et pêches

Corbeille de fruits

MARDI | 17 Dec

Friand au fromage

Pamplermousse

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur

Chou blanc sauce mangue (Sarran)

Palette de porc sauce diable

Choux-fleurs à la polonaise
œuf, choux fleurs, Sauce béchamel, Vege

Choux-fleurs persillés

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Tomme blanche

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

Gâteau yaourt et aux pommes

Flan au chocolat

Smoothie ananas

MERCREDI | 18 Dec

Pâté de foie

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Beignets de calamars

Spaghetti

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et fraises

*Banana bread
œuf, fromage blanc, levure, banane*

Animation

JEUDI | 19 Dec

Salade noël en provenance
salade, sauce vinaigrette framboise, N

Mousse de canard ^N

Crème aux champignons

Tartine de la mer

Boudin blanc à la crème
d'échalotes

Escalope de volaille grillée

Pommes noisettes

Haricots verts aneth citron

Poêlée de légumes

courgette, poivron, oignon, ail, ciboulette

Assortiment de
fromages et laitages

Bûche au chocolat et caramel

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat

Poire aux épices ^N

VENDREDI | 20 Dec

Potage tomates vermicelles

Salade anglaise

petit pois, bouillon de légumes, menthe

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte aux agrumes

Omelette à l'emmental

Rougail de saucisse fumée

Carottes saveur antillaise

Riz créole

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Gouda

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Œufs en neige au caramel

Pavlova

fruits rouges, Meringuette, mousse

Self

^{Vege} Végétarien ^N Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Diner



LUNDI | 16 Dec

Blé au pistou

blé, ail, tomate, basilic

Tartine savoyarde

pain, béchamel aux lardons, emmental

Steak haché

Penne achard de légumes

penne, achard de légumes

Penne

Assortiment de fromages et laitages

Barre bretonne

Verrine intensément chocolat

brownie, Gelée chocolatée, Ganache

MARDI | 17 Dec

Céleri rémoulade

Saucisson à l'ail

Tarte à la moutarde et chèvre

Filet de lieu noir sauce safranée

Riz de grand-mère

Assortiment de fromages et laitages

Neige aux myrtilles

blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles

Compote de pommes et bananes

Cheesecake aux spéculoos

MERCREDI | 18 Dec

Salade de maïs

Salade des alpages

potimoron, œuf, miniolette, fromage

Saumonette sauce poivre vert

Risotto de blé à la catalane

blé, oignon, polivron, tomate, maïs, merguez

Carottes et navets

Blé

Assortiment de fromages et laitages

Gaufre au sucre glace

Entremets au praliné

JEUDI | 19 Dec

Salade de tomates à la mexicaine

Duo de crudités

carotte, persil, céleri

Tacos mexicains



Frite steakhouse

Assortiment de fromages et laitages

Tarte au citron

Bûche de Noël cacao

Self

 **Végétarien**  **Nouveau**

Ce menu est cuisiné par

le chef

et son équipe

