

Le menu de la semaine

MENUS DU 23 AU 29 DECEMBRE 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Tourte d'escargots	Potage	Potage	Potage	Mousse de canard
	Plat	Sauté de dinde au pommes Salsifis campagnards	Boule d'agneau Semoule safranée	Paleron de veau confit Pressé de ratte du touquet Poelée du printemps	Paupiettes de lapin sauce chasseur Macaroni au beurre	Saumon sauces fruits de mer Riz valenciennoise	Saucisse de Toulouse Lentilles	Pintades des sous bois Gnocchi
	Dessert	Chèvre Fruit	Cantal Fruit	Livarot Tourbillon poire caramel	Saint Nectaire Pâtisserie	Gouda Fruit	Comté Fruit	Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Croisillon pintade chataigne	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Omelette au fromage Pommes rissolées	Dos de loup Sauce beurre blanc écrevisses Poelée patate douce girolles	Farci maison Aubergines en piperade	Oeufs durs à la tomate Blettes à la crème	Haut de cuisse de poulet Courgettes sautées	Quiche au fromage Légumes champêtres	Paté en croute Chou-fleur en salade
	Dessert	Yaourt aux fruits	Buche vanille	Fromage blanc au miel	Crème café	Semoule au lait	Crème caramel	Liégeois vanille

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Agneau UE, Veau FR

Poisson MSC

Allergènes Sans gluten, Sans arachide