

Le menu de la semaine

MENUS DU 30 DECEMBRE AU 5 JANVIER 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Médailillon de foie gras confit d'oignons au Bergerac	Potage	Potage	Potage	Fonds d'artichauts en salade
	Plat	Blanquette de veau Pomme vapeur	Lasagnes bolognaise	Civet de cerf Tagliatelles fraîches	Poulet Frites	Colin sauce crustacé Polenta	Roti de pors aux olives Flageolets au jus	Lapin à la moutarde Haricots beurre fermiers
	Dessert	Camembert Fruit	Bleu Fruit	Brillat savarin Soufflé glacé au Grand Marnier	Tomme grise Fruit	Saint Paulin Fruit	Emmental Fruit	Roquefort Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Saumon fumé blinis	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Poisson pané Navets glacés	Fondant de poulet aux Chanterelles Flan de butturnut Poelée sylvestre	Endives flamande Salade composée	Pavé du fromager Garniture du céleri	Chou farci Carottes ail et persil	Ravioli à la tomate Salade verte	Museau de boeuf et pommes de terre en salade
	Dessert	Fromage blanc vanille	Délice vanille mandarine	Petit Suisse	Crème vanille	Liégeois au café	Yaourt sucré	Flan vanille caramel

Origine viande::Volaille FR ,porc FR,, boeuf pour bolo UE ITALIE, Veau FR, Lapin FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide