

Menus du 05 12 au 10 12 2022 – MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Entrées : salade de champignons à la mozzarella betteraves sauce verte terrine de légumes	<i>Repas de fin d'année</i> Entrées : Saumon fumé Foie gras de canard	Entrées : salade de boulgour à la mexicaine salade d'artichaut à la feta et menthe salade de radis noirs	Entrées : Achard de légumes salade d'endives grenade fenouils crus vinaigrette	Entrées : choux rouges choux blancs salade de chêne betteraves crues en salade	Entrées : carottes râpées ciboulette betteraves sauce verte
Plats : cuisse de poulet au citron galette de pois chiche bio macaroni duo de courgettes au thym	Plats : Mini ballotin de chapon marrons et trompettes Cassolette de la mer sauce normande Poêlé asperge fèves de soja. Gratin dauphinois	Plats : roastbeef rôti de porc à l'ananas blettes persillées riz emmental	Plats : filet de merlu frais aux cornichons saucisses de porc blé salsifis persillés	Plats : paupiette de dinde à la moutarde pot au feu pommes persillées légumes de pot au feu	Plats : saumon à la crème escalope de veau champignons lentilles brocolis bio
Laitages/Desserts : gouda suisses crumble de mangues mousse chocolat	Laitages/Desserts : Fromages Buchette rocher abricot vanille Croustillant noisette crémeux	Laitages/Desserts : Fromage frais de vache pa-prika ciboulette ou poivre flanby clémentines	Laitages/Desserts : Moulin du Pré Saint Moret compote de pommes vanillée pâtisserie maison ou acapulco	Laitages/Desserts : emmental suisses danette caramel pruneaux cuits	Laitages/Desserts : emmental Saint Moret gâteau de riz compote de pommes
Fruit : banane	Fruit : Clémentines/chocolat	Fruit : Pomme bio	Fruit : ananas	Fruit : Pomme bio	Fruit : Poire bio

Menus du 05 12 au 10 12 2022 – SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
Entrées : soupe de cresson avocat vinaigrette	Entrées : soupe de potiron salade de lentilles (recette hiver)	Entrées : scarole à l'ail et noix potage	Entrées : <i>Repas de fin d'année</i> Pate en croute de chevreuil Terrine de homard Terrine de cerf aux marrons	Entrées : salade de champignons au sésame consommé vermicelle	
Plats : Parmentier d'épinards filet de colin sauce citron purée Epinards à la crème	Plats : saucisse de porc omelette fines herbes petits pois carottes	Plats : Poêlée de saumon quiche au fromage choux fleurs et brocolis bio spaghetti	Plats : Cassolette de filet de bar et St jacques Pavé de filet de canard aux trois poivres Poêlé forestière St Hubert Pommes rösti & légumes	Plats : penne à la mentonnoise poisson œuf dur à la florentine épinards penne	
Laitages/Desserts : pont aux moines fromage blanc crème de marrons compote de pommes	Laitages/Desserts : comté liégeois café compote pomme poire bio	Laitages/Desserts : chanteneige crème au chocolat bio poire au sirop	Laitages/Desserts : Fromages Craquant chocolat au lait cacahuètes Croustillant chocolat de Noël	Laitages/Desserts : camembert semoule au lait litchis au sirop léger	
Fruit : clémentines	Fruit : prunes	Fruit : kiwi	Fruit :	Fruit : banane	