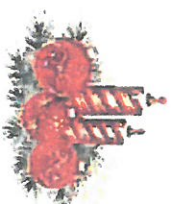


# MENUS



## Mois de Décembre 2018

3 au 7 Décembre

11 au 15 Décembre

18 au 22 Décembre

Lundi

Bouillon tomate/vermicelle  
Escalope viennoise  
Purée de carottes  
Crème chocolat

Lundi

Velouté de courge  
Parmentier de canard  
Flagnarde aux poires

Lundi

Terrine de campagne  
Suprême de volaille  
Carottes braisées  
Tiramisu

Mardi

Salade /brebis  
Baeckeofe  
Fruit frais

Mardi

Salade de blé  
Emincé de bœuf /haricots verts  
Brie  
Fruit frais

Mardi

Crème de panais  
Bourguignon/Pâtes  
Salade de fruits

Jeudi

Tarte oignon/lardons  
Cuisse de poulet au citron/riz  
Crumble aux fruits

Jeudi

Choux fleur vinaigrette  
Rôti de porc  
Pommes boulangères  
Fromage blanc au sucre

Jeudi

Bouillon de tomate/vermicelle  
Jambon /Purée  
Petits suisses aux fruits

Vendredi

Salade Piémontaise  
Filet d'aiglefin sauce  
hollandaise  
Brocolis  
Crème pralin

Vendredi

Betterave aigre doux  
Croque poisson / salade  
Crème caramel

Vendredi (Repas de Noël)

Cocktail de fruits et ses Amuse-bouches  
Assiette de charcuterie  
Lapin chasseur / Pommes noisettes  
Bûche de Noël maison  
Champagne



Ces menus sont susceptibles d'être légèrement modifiés en fonction des possibilités d'approvisionnement