

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...
du 14 au 20 Décembre 2020



LUNDI 14

CELERI REMOULADE
SAUMON
EPINARDS
FRUIT

POTAGE POIREAUX P D T
JAMBON
PATES
FRAIDOUX
ABRICOTS AU SIROP

MARDI 15

CHOUX FLEUR VINAIGRETTE
TETE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE
POMMES VAPEUR
COMPOTE

VELOUTE D'ASPERGES
CERVELAS CAMPAGNARD
MELANGE DE SALADE
RONDELE
SEMOULE AU LAIT

MERCREDI 16

TOMATES EN SALADE
CHIPOLATAS
LENTILLES
RECTANGLE CARAMEL*

POTAGE AU POTIRON
ROTI DE DINDE
HARICOTS VERTS PERSILLES
EMMENTAL
FRUIT

JEUDI 17

FETE DE FIN D'ANNEE

VELOUTE DE TOMATE
GRATIN DE POMME DE TERRE
AUX LARDONS
CHANTENEIGE
FRUIT

VENDREDI 18

CONCOMBRE A LA CREME
SAUMONETTE
RIZ
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE AUX LEGUMES
CEUF EN MEURETTE
CHAMPIGNONS A LA CREME
PAVE FRAIS
SALADE DE FRUITS

SAMEDI 19

TABOULE
CUISSÉ DE POULET
POIREAUX SAUCE BLANCHE
FRUIT

POTAGE DE LEGUMES
SPAGHETTIS
SAUCE TOMATE /GRUYERE
SAINT NECTAIRE
COMPOTE AUX DEUX FRUITS

DIMANCHE 20

FEUILLETE AUX ESCARGOTS
ROSBIF FROID
POMMES PIN FORESTINE
LANGRES
BRUNOIS DE FRUITS
EXOTIQUES/CHANTILLY

POTAGE CHAMPIGNONS
QUENELLE
PRINTANIERE DE LEGUMES
CAMEMBERT
CREME VANILLE



TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE DIFFERENTS ELEVAGES
DE FRANCE OU DE L'UNION EUROPEENNE

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

LA DIETETICIENNE,
S.Chevillard