

# MENU DU 10 au 14 DECEMBRE

## Lundi

Salade de gésiers – Tomates mozza – Terrine de légumes – Carottes à l'orange  
Cappelletti au bœuf  
Andouillette aux oignons (frais Vouvray)  
Poisson du jour  
Poêlée gala  
Fromage  
Fruit – Cône glacé



## MARDI

Pomelos – Rosette – Céleri rémoulade  
Blanquette de poisson aux moules  
Pavé de thon sauce cajun  
Riz pilaf – Julienne de légumes  
Fromage  
Pot de crème à la vanille (local)

## JEUDI

Radis – Blini et mousse saumon – Pâté de foie et confit rouge  
Emincé de porc aux herbes  
Haché de veau au bleu  
Poisson du jour (frais)  
Pommes vapeur (frais) – Tomates au four  
Fromage  
Liégeois chocolat ou café



## VENDREDI

Carottes râpées (bio) – Surimi/œuf – Calamar farci  
Escalope viennoise sauce Italienne (frais)  
Poisson du jour  
Emincé de bœuf à l'espagnole (frais hampe)  
Brocolis – Haricots beurre  
Fromage  
Fruit

