

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

