

Semaine du 23 au 29 décembre 2024

MIDI

GOÛTER

SOIR

LUNDI

Haricots verts mimosa
Jambon braisé au porto
Petits pois à l'étuvée
Carottes persillées
Brie
Salade de fruits belle saison

Crostantine
cerisé

Velouté d'épinards
Emincé de dinde sauce
crème
Flan de céleri et potimarron
Riz au lait à la cannelle

MARDI

Pâté de campagne et cornichons
Emincé de poulet sauce crème au lait
de coco
Riz
Poêlée de légumes
Emmental
Moelleux façon pain d'épice

Cake aux
poires

Crème de potimarron aux
épices de Noël
Sauté de canard à l'orange
Gratin dauphinois
Bûche bavaroise aux fruits
exotiques

MERCREDI

Terrine de St Jacques aux agrumes
Filet mignon de porc aux marrons
Chou romanesco
Spaëtzlés
Comté
Bûchette glacée

King snack
XXL vanille

Crème Dubarry (chou fleur
Cervelas obernois
Pommes de terre sautées
Compote de fruits

JEUDI

Rillettes de poisson aux baies roses et
citron
Cordon bleu Maison sauce crème
champignons
Pom pin's forestines
Haricots plats
Bleu d'Auvergne
Bûche pâtissière noisettes praliné

Cake au miel

Potage poireaux navets
Courge butternut aux oeufs
durs gratinés
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Radis blanc râpé
Moules marinières
Frites
Mimolette
Glace

Brioche aux
pépites

Velouté de patate douce
Tarte brocolis chèvre
Salade verte
Banane

SAMEDI

Endives à la moutarde
Boulettes de boeuf
Polenta
Haricots verts
Fromage fouetté au sel de
Guérande
Ananas frais au sirop

Lucky

Potage de légumes
Risotto à la volaille
Crème vanille

DIMANCHE

Salade verte
Baeckeoëffe
Fondue de poireaux
Comté
Crumble pommes poires et

Tarte aux
pommes
alsacienne

Soupe de chou-fleur
potimarron et lait de coco
Cappelletti aux cinq
fromages
Flan au chocolat