

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 17 au dimanche 23 décembre 2018

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 17 décembre Saint Gaël	Terrine de légumes Potée auvergnate (saucisse, lard) Plateau de fromages Far breton 	Gâteau de riz	Velouté de poireaux Bouchée jambon fromage Orange
Mardi 18 décembre Saint Gatien	Cœurs de palmier vinaigrette Sauté de veau aux champignons Macaronis Plateau de fromages Mangue	Brioche chocolat confiture 	Potage Condé (céleri, poireaux, pommes de terre, tomates) Crêpes Sucre, chocolat, confiture Crème dessert pralinée
Mercredi 19 décembre Saint Urbain	Paella maison Plateau de fromages Beignet de Berlin 	Mousse au café Anniversaire au 2e	Potage Cresson Nuggets sauce ketchup Pommes risolées Mousse banane
Jeudi 20 décembre Saint Théophile	Potjeveleech Tajine d'agneau Semoule Plateau de fromages Comptoe tous fruits	Tartelette aux fruits	Potage bonne femme (navets, pommes de terre, oignons, céleri, carottes, poireaux) Salade Strasbourgeoise Yaourt nature
Repas de Noël			
Vendredi 21 décembre Hiver	Cocktail de Noel et ses amuse-bouches Millefeuille de saumon et mascarpone Grenadin de veau au foie gras Chou de patate douce Flan de courgettes au parmesan et basilic Rouy, Chaussée aux moines, Salade aux pignons de pin Surprise du chef		Velouté de courgettes Œufs cocotte Flan pâtissier
Samedi 22 décembre Sainte Françoise- Xavière	Saucisson, cornichons, salade Foie de veau marchand de vin Purée de topinambours et panais Plateau de fromages Sorbet 	Cake aux fruits 	Potage julienne Salade composée aux haricots verts Poire au chocolat
Dimanche 23 décembre Saint Armand	Velouté de cerfeuil Lapin à la moutarde Pommes pins Blettes sautées persillées Morbier Vacherin	Assortiment de biscuits Anniversaire au 1er 	Potage au persil Rillettes et cornichons Pommes de terre au four Yaourt