

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 24 au dimanche 30 décembre 2018

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 24 décembre Sainte Adèle	Farfalles à la bolognaise Plateau de fromages Flan chocolat	Goûter de Noël 	Velouté aux châtaignes Terrine d'écrevisse à l'armoricaine Pâté en croûte au canard Pomme de terre au four oignon et thym Star chocolat
Mardi 25 décembre Noël	Toast saumon, œufs de lump et kir cassis Croustillant de homard Rôti de chapon farci aux morilles Flan de pommes de terre et purée vitelotte Tomate provençale Saint Félicien Bûche pâtissière au café	Sorbet 	Velouté de potiron Coquille de Noël Chocolat chaud Flan nappé vanille
Mercredi 26 décembre Saint Etienne	Tartelette aux poireaux Bœuf carotte et pommes de terre Plateau de fromages Entremet mascarpone framboise	Mousse caramel Anniversaire au 1er	Velouté de légumes Saucisse chipolata Compote de pommes Kiwi
Jeudi 27 décembre Saint Théophile	Champignons à la grecque Sauté de veau zingara Pommes rostis Gratin de légumes Plateau de fromages Coupe d'ananas	Flan nappé vanille 	Crème freuseuse (navets, poireaux, pommes de terre, céleri, oignons) Gaufre maison Petit Suisse
Vendredi 28 décembre Saint Innocents	Feuilleté d'escargots Filet de poisson pané Riz pilaf aux légumes Plateau de fromages Entremet pistache	Croissant 	Potage d'endives Tarte au Maroilles Fruit de saison
Samedi 29 décembre Saint David	Lentilles en salade Tomate farcie maison Frites Plateau de fromages Ski	Mousse au café 	Velouté de salsifis Fricandelle Pomme de terre à la lyonnaise Crème dessert vanille
Dimanche 30 décembre Saint Roger	Surimi mayonnaise Rôti de porc échine Pomme de terre au four sauce fines herbes Chou-fleur Saint Nectaire Omelette norvégienne	Chacha	Potage à la laitue Salade de pâtes au jambon Yaourt