



MENU HARMONIE

Trop cool la neige

Du lundi 17 au dimanche 23 décembre 2018



	Midi	Collation	Soir
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) Nuggets sauce ketchup Pommes rissolées Crème dessert pralinée
Mercredi 19 décembre Saint Urbain	Cocktail de Noël Amuse-bouches Millefeuille au saumon et mascarpone Grenadin de veau sauce foie gras Choux de patates douces Flan de courgettes au parmesan et basilic Rouy et chausnée aux moines accompagnés de salade aux pignons de pins Gâteau de Noël	Mousse au café	Potage au cresson Salade Strasbourgeoise Mousse de banane
Jeudi 20 décembre Saint Théophile	Potjevleech Tajine d'agneau Semoule Plateau de fromages Compote tous fruits	Tartelette aux fruits	Potage bonne femme (Navets, pommes de terre, oignons, céleri, carottes, poireaux) Crêpes Sucre, chocolat, confiture Yaourt nature
Vendredi 21 décembre Hiver	Paëlla maison Plateau de fromages Beignet de Berlin	Pot de glace vanille cacao	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	Potage au persil Rillettes et cornichons Pommes de terre au four Chariot de fruits

