



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 17 au dimanche 23 décembre 2018

Trop cool la neige



	Midi	Soir
Lundi 17 décembre Saint Gaël	Terrine de légumes Potée auvergnate (Saucisse, lard) Plateau de fromages Far breton	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	Potage Condé (Céleri, poireaux, pommes de terre, tomates) Salade strasbourgeoise 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 chaussee aux moines accompagnés de salade aux pignons de pins Gâteau de Noël	Potage au cresson Nuggets sauce ketchup Pommes rissolées Mousse de banane
Jeudi 20 décembre Saint Théophile	Potjevleech Tajine d'agneau Semoule Plateau de fromages Compote tous 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	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	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	Potage au persil Rillettes et cornichons Pommes de terre au four Chariot de fruits

