







MENU "Les Godenettes"
Du lundi 2 au dimanche 8 décembre 2019

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 2 décembre Sainte Viviane	Terrine de légumes Bœuf carottes Pommes de terre Plateau de fromages Pruneaux au vin rouge	Chacha 	Velouté de navets Cordon bleu Pommes de terre Yaourt nature
Mardi 3 décembre Saint François-Xavier	Champignons à la grecque Navarin d'agneau printanier Pommes de terre Plateau de fromages Gâteau au chocolat 	Mousse au chocolat blanc	Potage au céleri Tartiflette Entremet mascarpone aux fruits rouges
Mercredi 4 décembre Sainte Barbara	Jambette et ses légumes Plateau de fromages Coupe glacée spéculoos vanille	Gaufre 	Soupe à la retirée Salade à l'emmental Crème pralinée
Jeudi 5 décembre Saint Gérald	Petit salé aux lentilles Pommes de terre Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat 	Ile flottante au caramel	Velouté de tomates Brioche, chocolat, confiture Chocolat chaud Petit Suisse
Vendredi 6 décembre Saint Nicolas	Paëlla maison Plateau de fromages Crêpes sucre, chocolat, confiture	Assortiment de biscuits	Potage aux légumes verts Tarte au Saint Nectaire Mirabelles au sirop
Samedi 7 décembre Saint Ambroise	Lentilles en salade Pâté de campagne Frites Salade verte laitue Plateau de fromages Flan nappé caramel	Pain au lait 	Soupe à l'oignon et gruyère Quenelles de brochet à l'armoricaine Pommes de terre vapeur Fruit de saison
Dimanche 8 décembre Immaculée Conception	Bouillon vermicelles Blanquette de veau à l'ancienne et ses légumes Plateau de fromages Chou à la crème 	Sorbet	Velouté aux champignons Salade piémontaise Yaourt