



Menu du 31 Décembre au 6 janvier 2019

Validation diététicienne

<i>MIDI</i>	<i>JOUR</i>	<i>SOIR</i>
Potage Poireaux vinaigrette Fondant de porc Pâtes Fromage Cocktail de fruits	LUNDI 31 <i>Saint Sylvestre</i>	Velouté de châtaignes Corolle de sole et St Jacques Polenta et duxelles de champignons Assiette de fromage Entremets Pomme d'amour
Apéritif Terrine de foie gras "maison" Filet mignon de sanglier Millefeuille de pomme de terre aux champignons, Fagots d'asperges Salade / Fromage Assiette gourmande	MARDI 1 <i>Jour de l'an</i>	Potage Feuilleté emmenthal Salade verte Yaourt / Fruit de saison Semoule au lait bio
Potage ou Betteraves Blanquette de veau Riz Coupe d'ananas	MERCREDI 2 <i>Saint Basile</i>	Potage Pilon de poulet Semoule ratatouille Entremets / Biscuits Maïzena au lait bio
Potage ou Avocat vinaigrette Civet de lapin Pomme vapeur Fromage Compote	JEUDI 3 <i>Sainte Geneviève</i>	Potage Paleron et des légumes pot au feu Yaourt / Fruit de saison Semoule au lait bio
Potage ou Saucisson à l'ail Filet de dorade Boulgour Fromage Clafoutis aux fruits	VENDREDI 4 <i>Saint Odilon</i>	Potage Galette beurre ou lait Ribot Salade Fruits aux sirop Maïzena au lait bio
Potage ou Salade de cœur de palmier Potatoes burger Salade verte Fromage Fruit de saison	SAMEDI 5 <i>Saint Edouard</i>	Potage Flan de légumes Fromage Compote Semoule au lait bio
Apéritif Salade périgourdine Filet mignon de porc Poêlée de légumes Salade / Fromage Galette des rois	DIMANCHE 6 <i>Epiphanie</i>	Potage Salade Marco polo Riz au lait saveur vanille Maïzena

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »