



Menus du 19 au 25 décembre 2022

(6)

MIDI		LUNDI	SOIR
TABOULE PAUPIETTES DE SAUMON POMMES DE TERRE FROMAGE FRUITS DE SAISON		SOUPE A L'OIGNON QUENELLES DE VOLAILLE GRAND MERE FLAN VANILLE	
MARDI			
OEUFS MAYONNAISE RÔTI DE PORC PUREE SAINT GERMAIN (POIS CASSES) FROMAGE SALADE DE FRUITS		POTAGE DE BROCOLIS ENDIVES AU JAMBON CRUMBLE AUX POMMES	
MERCREDI			
TERRINE DE CAMPAGNE LAPIN A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS FROMAGE PÂTISSERIE DU JOUR		VELOUTE AUX CHAMPIGNONS LASAGNES MAISON FRUITS DE SAISON	
JEUDI			
TOMATES AU THON TÊTE DE VEAU POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE COMPOTE DE PÊCHES		SOUPE AUX CHOUX TIAN DE COURGETTES MOZARELLA CREME VANILLE BISCUIT	
 VENDREDI			
ARTICHAUTS EN SALADE BŒUF CARBONADE (BIERE) COQUILLETES FROMAGE FRUITS DE SAISON		POTAGE DE NAVETS CROQUE-MONSIEUR SEMOULE AU LAIT	
SAMEDI			
ŒUFS MIMOSA PETIT SALE MIQUE ET LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE BANANE		POTAGE SAINT GERMAIN CRÊPE FOURREE AU FROMAGE LEGUMES VERTS FRUITS DE SAISON	
DIMANCHE			
POIREAU VINAIGRETTE RACLETTE SAVOYARDE FROMAGE PÂTISSERIE MAISON		POTAGE DE LEGUMES QUICHE PROVENCALE SALADE VERTE PRUNEAUX AU VIN	