

Menus du 2 au 6 Décembre 2013

DATE	MIDI	SOIR
Lundi 2 décembre	<p>Macédoine de légumes betteraves /asperges</p> <p>dos de colin cœur de blé /épinards</p> <p>yaourt aux fruits île flottante aux fruits/Fruits liégeois</p>	<p>Avocat vinaigrette</p> <p>omelette salade verte</p> <p>fromage</p> <p>tarte aux pommes</p>
Mardi 3 décembre	<p>Piémontaise salade de crevettes /œuf dur</p> <p>escalope de dinde haricots verts</p> <p>fromage ou yaourt</p> <p>fruits ou salade de fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>tartiflette aux lardons salade verte</p> <p>compote de pêches</p>
Mercredi 4 décembre	<p>Quiche lorraine friand</p> <p>sauté de bœuf poêlée ratatouille</p> <p>yaourt pomme</p>	<p>Tomate/concombre</p> <p>râble de lapin pâtes</p> <p>fromage</p> <p>crème aux fruits</p>
Jeudi 5 décembre	<p>Salade de crudités carottes/céleri</p> <p>Jambonneau flageolets/carottes</p> <p>crème spéculoos aux pommes gratin de fruits</p>	<p>Charcuterie</p> <p>poisson brocolis/choux fleur</p> <p>yaourt</p> <p>roulé au chocolat</p>
Vendredi 6 décembre	<p>Salade de haricots fond d'artichaut vinaigrette</p> <p>steak haché frites</p> <p>fromage ou yaourt</p> <p>salade de fruits/fruits</p>	

Menus du 9 au 13 Décembre 2013

DATE	MIDI	SOIR
Lundi 9 décembre	Feuilleté fromage pizza royale/acras de morue blanquette de dinde carottes/poireaux fromage ou yaourt fruits/banane chocolat	Salade d'endives aux noix rumsteck pommes noisette pot normand
Mardi 10 décembre	Salade grecque betteraves râpées/concombre saucisse de porc purée panna cotta aux framboises crème aux fruits	Taboulé au poulet poisson courgettes en gratin fromage clémentines
Mercredi 11 décembre	Salade niçoise lasagnes bolognaise ou tomate farcie salade verte fromage brownie maison	Soupe de tomate palette de porc riz liégeois aux fruits
Jeudi 12 décembre	Salade exotique/salade composée pamplemousse épaule d'agneau rôtie pâtes pot normand yaourts aux fruits crème aux fruits	Salade de pommes de terre cuisse de poulet poêlée de légumes fromage poire/pomme
Vendredi 13 décembre	Saucisson sec/andouille pâté de campagne poisson meunière ou aile de raie semoule/légumes tajine fromage ou yaourt fruits ou salade de fruits	

Menus du 16 au 20 décembre 2013

DATE	MIDI	SOIR
Lundi 16 décembre	Poireaux vinaigrette piperade/choux fleur crème fleurette bœuf bourguignon frites fromage ou yaourt fruits ou salade de fruits	Menu de Noël des internes Feuilleté de la mer confit de canard en hachis champignons/poêlée légumes fromage sapin de Noël au chocolat
Mardi 17 décembre	Salade reggae carottes râpées /salade coleslaw émincé de porc au curry pâtes gratin de framboises crème aux mangues liégeois aux fruits	Jambon blanc ou blanc de dinde dos de colin haricots verts fromage corbeille de fruits
Mercredi 18 décembre	Salade de composée au thon émincé de dinde champignons/brocolis fromage ou yaourt salade de fruits/fruits	Tomate vinaigrette steak de porc boulgour entremet pomme cuite
Jeudi 19 décembre	<h3>Menu de Noël</h3>	Céleri /carottes merguez/keftas d'agneau légumes couscous fromage compote
Vendredi 20 décembre	Salade de crudités tomate mozzarella/pamplemousse filet de saumon gratin de légumes fromage ou yaourt fruits/salade de fruits exotiques	

MENU DE NOEL

salade landaise
ou
verrine de la mer et sa terrine de st jacques
ou
mousse de canard et sa ballottine de cerf
ou
saumon fumé et queues de crevettes

ЖЖЖЖЖ

suprême de poulet
sauce forestière
poêlée de légumes d'antan
pommes noisette

ΩΩΩΩΩ

fromages de nos provinces
au choix

♪♪♪♪♪

assiette gourmande
(brochette de guimauves,
mini tartelette aux fruits, croustillant aux 2 mousses)

clémentines

