



# MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2023



Menu à thème : Noël

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Joyeux Noël*

- Betteraves rapées
- Filet de sebasto beurre blanc
- Pomme vapeur
- St Nectaire
- Banane

- Salade Marco Polo
- Poisson pané
- Haricots verts
- Mont Boisier
- Poire

- Rillettes de sardines
- Dos de colin sce oseille
- Riz Pilaf
- Camembert
- Kiwi

- Salade de perle
- Friand fromage
- Salade verte
- Vache qui rit
- Crème vanille

- Œuf dur mayonnaise
- Boulette de lentilles sce tomate
- Riz pilaf
- Camembert
- Ananas

- Piémontaise au saumon
- Cuisse de poulet sce maraichère
- Mélange de légumes oubliés
- Ste Maure
- Liégeois vanille

- Quiche aux petits légumes
- Spaghetti carbonara
- Ste Maure
- Clémentine

- Carottes rapées
- Boudin blanc
- Purée de pomme de terre
- St Nectaire
- Roulé à la fraise

- Terrine de cerf
- Cordon bleu
- Petits pois carottes
- Emmental
- Yaourt au fruits

- Carottes rapées
- Gratin pomme de terre potiron carotte au Mascarpone
- Salade verte
- Eclair chocolat

- Chou blanc aux lardons
- Cuisse de poule confite
- Navets sautés
- Tarte aux pommes

- Mousse de canard au Champagne
- Aiguillettes de canard sce poivre vert
- Pomme forestine
- Ste Maure
- Sapin de Noël

- Chou blanc
- Boulette de bœuf sce tomate
- Semoule orientale
- Fromage blanc
- Galette St Michel

- Salade strasbourgeoise
- Grignotte de poulet au bbc
- Haricots verts
- St Albroy
- Crème caramel

- Saumon fumé
- Mignonette de poulet farce forestière
- Pomme dauphine
- Ste Maure
- Buchette pâtissière chocolat

- Betteraves pommes vinaigrette
- Steak haché
- Frites
- Brie
- Poire au sirop d'érable



JOYEUSES FÊTES



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements. Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.