



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 23 décembre au 29 décembre 2024

SEMAINE N°52

PRENOM :

*Nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE			
FORMULES MIDI OU MIDJET SOIR	Menu N° 1 Taboulé Potée Auvergnate Chou vert Camenbert Clémentines	Menu N° 1 Terrine de Noël Pavé de bœuf sauce foie gras Pomme Salardaise et salade d'endives Petit basque brebis Tarte Tatin	Menu N° 1 Mousse de foie gras Grenadins sauce forestière Poêlée romanesco et pommes pops Chèvre de Noël au paprika Bûche de Noël	Menu N° 1 Cervelas vinaigrette Poisson du marché de Noël Riz pilaf Gouda Marmelade de pêches	Menu N° 1 Betteraves rouges Poulet rôti Céleri branche gratiné Yaourt nature Pomme	Menu N° 1 Trio de légumes d'hiver râpés Echine de porc braisée Mojettes de Vendée cuisinées Rondelé fleur de sel Crème dessert chocolat	Menu N° 1 Salade Landaise Rôti de bœuf au jus Endives et haricots beurre persillés Chèvre sec Tarte aux pommes			
	Menu N°2 ou SOIR Friand Alouette de bœuf au poivre Macaronis Fromage blanc nature Compote fruits et framboises	Menu N°2 ou SOIR Magret de canard fumé Sauté de biche Purée de patate douce Saint-Albray Bûche de Noël	Menu N°2 ou SOIR Saumon fumé sur râpé de cougettes Dinde aux marrons Petits marrons et rostis de pommes de terre Roquefort 3 mignardises	Menu N°2 ou SOIR 1/2 œuf dur sur carottes râpées Boudin blanc Pomme fruit tomate provençale Fromage frais petit suisse Paris-Brest	Menu N°2 ou SOIR Museum de bœuf Quenelles de poisson nantua Pommes vapeur Emmental Abricots au sirop	Menu N°2 ou SOIR Salade parmentière Sauté de poulet à l'ancienne Carottes au jus Yaourt bio fermier Grillé abricots	Menu N°2 ou SOIR Surimi de crabe mayonnaise Araignée de porc Purée de pommes de terre Bleu d'Auvergne Millefeuille			
		Soupe à l'oignons	Bisque de homard	Velouté de butternut	Potage du jardinier	Potage du chef	Velouté de champignons	Mouliné de légumes d'hiver		
	ENTREES	Concombre à la crème Taboulé Rillettes Friand	Oeuf de caille et cœurs de palmier Terrine de Noël Gratin de fruits de mer Magret de canard fumé	Salade du Périgord ((canard) Mousse de foie gras Feuilleté de Noël Saumon fumé sur râpé de cougettes	Haricots-verts échalotte Cervelas vinaigrette Radis 1/2 œuf dur sur carottes râpées	Crêpe goût champignons Betteraves rouges Salade du nord Museum de bœuf	Emietté de poisson ciboulette Trio de légumes d'hiver râpés Salami Salade parmentière	Pistoles de boudin noir et blanc Salade Landaise Tomate/mozzarella Surimi de crabe mayonnaise		
		VIANDES / POISSONS	Medaillon de merlu sauce Béarnaise Potée Auvergnate Alouette de bœuf au poivre Cordon bleu	Suprême de pintade Pavé de bœuf sauce foie gras Sauté de biche Lotte à l'Américaine	Effiloché de bœuf sauce grand Veneur Grenadins sauce forestière Dinde aux marrons Poêlée de crevettes	Aiguillettes de poulet au four Poisson du marché de Noël Boudin blanc Rognons au vin rouge	Jambon grill Poulet rôti Quenelles de poisson nantua Petit brun de veau crémé	Paupiette du pêcheur Echine de porc braisée Sauté de poulet à l'ancienne Tarte végétarienne	Aiguillettes de canard aux navets Rôti de bœuf au jus Araignée de porc Lieu noir sauce blanche	
			GARNITURES	Céréales aux poivrons Chou vert Macaronis Poêlée villageoise	Têtes de champignons farcis Pomme Salardaise et salade d'endives Purée de patate douce Poêlée festive	Pommes duchesse Poêlée romanesco et pommes pops Petits marrons et rostis de pommes de terre Gratin de légumes	Ratatouille Riz pilaf Pomme fruit tomate provençale Coquillettes	Lentilles bio Céleri branche gratiné Pommes vapeur Jardinière	Juienne de légumes Mojettes de Vendée cuisinées Carottes au jus Farfalles	Tortis aux champignons Endives et haricots beurre persillés Purée de pommes de terre Côtes de blettes aillées
				FROMAGES / LAITAGES	Yaourt saveur fruits Camenbert Fromage blanc nature Vache picon	Chèvre sec Petit basque brebis Saint-Albray Yaourt pot verre	Morbier Chèvre de Noël au paprika Roquefort Yaourt bio	Tartare Gouda Fromage frais petit suisse Yaourt saveur fruits	Fromage blanc Yaourt nature Emmental Cantadou	Chèvre sec Rondelé fleur de sel Yaourt bio fermier Fromage frais petit suisse
	DESSERTS / FRUITS				Liégeois café Clémentines Compote fruits et framboises Semoule au lait	Macaron Tarte Tatin Bûche de Noël Ananas frais poêlé et mandarine	Baba rhum Bûche de Noël 3 mignardises Cocktail de fruits frais- madeleine	Crème dessert café Marmelade de pêches Paris-Brest Banane	Chou crème Pomme Abricots au sirop Novly chocolat	Raisin Crème dessert chocolat Grillé abricots Compote pommes/coings