

le menu de la



de décembre

**Du 4 au 10
Décembre**

**Du 11 au 17
Décembre**

**Du 18 au 24
Décembre**

**Du 25 au 31
Décembre**

LUNDI

Goulasch hongroise
Chou romanesco
Camembert
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Filet de colin bordelaise
Boullgour à la sauce tomate
Mousse au chocolat

Filet de poulet au jus
Gratin de chou-fleur
Comté
Fruit de saison

Jambon braisé sauce
charcutière
Purée de potiron
Tomme blanche
Salade de fruits

MARDI

Salade de mâche
Filet de colin à la
sauce Nantua
Riz pilaf
Yaourt nature

Steak haché au jus
Brocolis à l'anglaise
Saint nectaire
Fruit de saison

Betteraves cubes
Quenelles en sauce
blanche
Fourme d'Ambert
Fruit de saison

Salade coleslaw
Lasagnes de bœuf
Fromage blanc battu

MERCREDI

Cuisse de poulet rôtie
Pommes de terre
grenaille
Emmental
Fruit de saison

Crêpe fromage-
champignons
Rôti de porc au jus
Petits pois à la française
Fruit de saison

Filet de limande à la
sauce bonne-femme
Haricots plats au beurre
Brie
Tarte aux pommes

Œufs durs sauce
aurore
Ebly pilaf
Tomme de montagne
Fruit de saison

JEUDI

Omelette sauce
forestière
Haricots verts
Vache qui rit bio
Éclair au chocolat

Blanquette de veau
Carottes persillées
Goudoulet de vache
Salade de fruit

Bœuf bourguignon
Pâtes bio boufadoues
Emmental
Fruit de saison

Pâté de campagne
Saumon sauce citron
Épinards braisés
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Godiveaux de porc
Chaudron de lentilles
Tomme de chèvre
Fruit de saison

Salade batavia
Pommes de terre
au fromage de
Savoie
Fromage blanc aux
fruits

Repas de Noël

Sot l'y laisse de dinde
sauce suprême
Gratin dauphinois
Tagliatelles de carottes
Fromage de fêtes
Bûche aux fruits rouges
Clémentine

Repas de fin d'année

Rôti de veau sauce aux
marrons
Pommes dauphines
Fagots de haricots verts
Fromage de fêtes
Bûchette au chocolat
Clémentine

