

Menus du 23 au 29 décembre 2024



<p>Lundi 23 St ARMAND</p>	<p>Quiche Lorraine  Galopin de veau Sauce tomate Coquillettes  Fromage Fruit de saison</p>	<p>Bouillon de volaille vermicelles Clafoutis courgettes et chèvre Salade Ou semoule de riz Entremet citron maison</p>
<p>Mardi 24 Ste Adèle</p> 	<p>Saucisson à l'ail Filet de colin beurre blanc aux algues  Riz pilaf  Fromage Crème caramel</p>	<p>Crème de légumes Fondant de volaille aux fines herbes Purée de patate douce Ou bouillie  Sapin de Noël au chocolat</p>
<p>Mercredi 25 NOËL</p> 	<p><i>Assortiment de canapés apéritif Marbré de volaille et sa confiture d'oignons Civet de cerf aux airelles Gratin Dauphinois et son fagot d'haricot vert Plateau de fromages et salade verte Bûchette de Noël aux fruits rouges</i></p>	<p>Potage St Germain Semoule de blé Compote coupelle pomme-fraise</p>
<p>Jeudi 26 St Etienne</p>	<p>Champignons à la Grecque  Blanquette de dinde Printanière de légumes Fromage Liégeois vanille</p>	<p>Potage Freneuse  Boulettes d'agneau au curry Duo de carottes Ou bouillie Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 27 St Jean</p> 	<p>Feuilleté emmental Filet de sole sauce au cidre Pomme de terre vapeur  Panna Cotta maison au coulis de fraise</p>	<p>Potage Crécy Chausson au bœuf chili Haricots beurre Ou semoule de blé Banane</p> 
<p>Samedi 28 St Innocents</p> 	<p>Salade Croisillonne (thon, tomate, HV, artichaut, maïs) Saucisse à la moutarde Choux de Bruxelles Fromage Fromage blanc</p>	<p>Potage Dubarry Courgette farcie Purée Ou semoule de riz Compote liégeoise</p>
<p>Dimanche 29 St David</p> 	<p>Ballotine forestière Cuisse de poulet à l'estragon Frites Salade Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Potage mixé Carré de côte Poêlée ratatouille Ou Bouillie  Compote coupelle pomme-ananas</p>