



MENU GOURMET



[Merci de faire vos choix entre : Entrée 1 ou 2 / Plat 1 ou 2 / Fromage ou Laitage / Dessert 1 ou 2]

Semaine 51	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	14/12/2020	15/12/2020	16/12/2020	17/12/2020	18/12/2020	19/12/2020	20/12/2020
Entrée 1 (Potage)	Soupe de légumes	Velouté de poireaux	Vermicelle à la tomate	Soupe à l'ail	REPAS DE NOËL = MENU UNIQUE	Velouté de champignons	Soupe de poisson
Entrée 2	Rillettes de canard	Pizza	Endives aux pommes	Pâté de campagne (Maison Massonde, Souraide)		Entrée/Poisson/Plat principal/Laitage/Dessert/Fruit de saison	Œufs mimosa
Plat 1 (Accomp. Féculents)	Chili con carne Riz	Colin au chorizo Tagliatelles	Pilons de poulet au miel Blé aux poivrons	Macaronis carbonara	Ris d'agneau (Maison Massonde, Souraide) au chorizo Pavé de merlu & sa mayonnaise	Moules marinières Pommes vapeur	Paëlla
Plat 2 (Accomp. Légumes)	Sauté de porc (Maison Massonde, Souraide) aux oignons Jeunes carottes	Cuisse de canette à la pêche Salsifis	Araignée de porc marinée Chou-fleur béchamel	Saumon aux piquillos Epinards à la crème	Cuisse de pintade (Maison Dandieu, Hagetmau) aux cépes & son gratin dauphinois	Steak haché de veau Navets	Aiguillettes de poulet panées Purée de haricots verts
Fromage	Brie	Bleu	St Nectaire	Cantal	Emmental	Reblochon	Edam
Laitage	Yaourts aux fruits	Crème au café	Petits suisses	Liegeois vanille-caramel	Sapin de Noël	Fromage blanc aux fruits	Danette liegeois-chocolat
Dessert 1	Brioche perdue	Salade de fruits	Crème vanille	Chausson aux pommes	Fruit de saison	Brownie aux noix	Pancakes au sirop d'érable
Dessert 2 (Fruit)	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Bon appétit et Bonnes fêtes de fin d'année !	Fruit de saison	Fruit de saison

Des changements de dernière minute peuvent intervenir exceptionnellement en fonction des approvisionnements. Dans ce cas là nous vous en tiendrons informé.