

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 23 décembre 2024</p>	<p>FILET DE MAQUEREAU SAUTE DE BŒUF RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE P.CASSIS</p>
<p>mardi 24 décembre 2024</p> 	<p>ENDIVES AU BLEU ROTI DE PORC LENTILLES FROMAGE ENTREMETS AU CHOCOLAT</p>	<p>VERRINE CAMPAGNARDE (MOUSSE DE FOIE PORTO)/VIN BLANC LIQUEUREUX BISQUE DE HOMARD ET SES CROUTONS, GRUYERE TRIANGLE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS COMTE SAPIN DES NEIGES</p>
<p>mercredi 25 décembre 2024</p> 	<p>ASSORTIMENT DE CANAPES/KIR PETILLANT TERRINE AU SAUMON, BLINIS, CREME ACIDULEE MOELLEUX DE DINDE FARCIE AUX MARRONS POMMES DUCHESSE SAINT MAURE DE TOURAINE BUCHE PATISSIERE AU PRALINE</p>	<p>POTAGE GRATIN DE LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE PETIT SUISSE AROMATISE</p>
<p>jeudi 26 décembre 2024</p>	<p>CREME DUBARRY (chou-fleur) BOUDIN NOIR POMMES CUITES FROMAGE MOUSSE CAFE</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE FROMAGE MIRABELLES AU SIROP</p>
<p>vendredi 27 décembre 2024</p>	<p>RILLETES FILET DE POISSON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE MAROILLES OMELETTE AUX FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT AU CARMEL</p>
<p>samedi 28 décembre 2024</p>	<p>TABOULE HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POMME DE TERRE BOULANGERE (lardons, oignons) FROMAGE CREME DESSERT CARMEL</p>
<p>dimanche 29 décembre 2024</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE SAUTE D'AGNEAU HARICOTS BLANCS FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE QUICHE PROVENCALE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements