

Menu du mois de Décembre 2005



JEUDI
1

VENREDI
2

DEJEUNER

Salade de tomates
Rôti de Porc aux herbes
Fondue de poireaux
Rouy
Tarte aux noix

Salade de
riz champignons
Cordon bleu
Pâtes coquillettes
Bûche mi chèvre
Clémentines

LUNDI
5

MARDI
6

MERCREDI
7

JEUDI
8

VENREDI
9

DEJEUNER

Pamplemousse
Blanquette de dinde
à l'ancienne
Riz créole
carré de l'est
Flan pâtissier

Cervelas de volaille
en salade
Filet de flétan
au beurre
Carottes vichy
Yaourt aromatisé
Poire

Concombre
à la vinaigrette
Omelette au Fromage
Petits pois paysanne
Crème de gruyère
Eclair à la vanille

Tarte à la ratatouille
Brandade de morue
salade verte
Camembert
Banane

Salade micette
Rôti de bœuf
Purée st germain
Tome pyrénées
Cocktail de fruits

LUNDI
12

MARDI
13

MERCREDI
14

JEUDI
15

VENREDI
16

DEJEUNER

Betteraves rouges
vinaigrette
Filet de colin
sauce nantaise
Pâtes tortis
Fromage fondu
Mousse au chocolat

Salade de blé
aux poivrons
Grillade de porc
Choux fleurs au beurre
Fromage frais nature
Ananas au sirop

Potage de poireaux
Pintade
façon grand mère
Gratin dauphinois
Camembert
Pomme jonagold

Terrine de saumon
sauce cocktail
Dinde rôtie aux marrons
Haricots verts
Pommes noisettes
Chèvre
Bûche de Noël
Clémentine / papilotes

Céleri rémoulade
Couscous
Gouda
Quetsches

LUNDI
19

MARDI
20

MERCREDI
21

JEUDI
22

VENREDI
23

DEJEUNER

Sardine
steack haché de veau
Riz pilaf
Rouy
Orange sanguine

Chou blanc râpé
Filet de lieu
Haricot plats d'Espagne
Petit suisse nature
Beignet à la framboise

Salade cole slaw
Bœuf bourguignon
Pâtes coquillettes
Crème de gruyère
Liégeois au chocolat

Taboulé
Omelette
aux fines herbes
Jardinière de légumes
Tome blanche
Banane

Concombre aux crevettes
sauce au fromage blanc
filet de perche
Pommes fondantes
gorgonzola
panettone
clémentines

LUNDI
26

MARDI
27

MERCREDI
28

JEUDI
29

VENREDI
30

DEJEUNER

Pamplemousse
Tagliatelles
au saumon
Edam
Crème dessert
au chocolat

Salade pâtes tricolores
Cuisse de pintade au jus
Carottes vichy
Fromage frais
aux fines herbes
Orange maltaise

Crêpe aux
Champignons
Lapin aux pruneaux
Poêlée de légumes
Bûche à la chèvre
kiwi

Tomates en salade
Filet de colin pané
citron
Gratin de blettes
Pommes de terre
Saint paulin
Clafoutis

Potage cresson
Gigot d'agneau/ ketchup
Panaché de Haricots
Cantal
Clémentines



Joyeux Noël



LES FOYERS DES PERSONNES AGEES "ALLENDE ET FINCK"
LES MENUS POURRONT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES SUR LES MARCHES