



Semaine du 26 Décembre 2022 au 1er Janvier 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	26-déc	<p>Salade coleslaw (choux blancs, carottes)</p> <p>Andouillette sauce dijonnaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Chou fleur à la béchamel</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Pavé de merlu sauce sétoise (carotte, vin blanc, mayonnaise et tomate)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>
MARDI	27-déc	<p>GRILLADE</p> <p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Salade verte</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Purée du Chef : pommes - verveine</p>	<p>Œuf dur Florentine</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois café</p>
MERCREDI	28-déc	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Sauté de poulet bobotie (épices paëlla, abricots secs, cannelle, curry)</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Pomme au four à faire sur la RPA</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Crème dessert vanille</p>
JEUDI	29-déc	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Flageolets à l'ail et au persil</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Steak de cabillaud sauce matelote et citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Verrine du Chef : tapioca à la coco</p>
VENDREDI	30-déc	<p>REPAS ANNIVERSAIRE APERITIF CANAPE</p> <p>Potage pois cassés</p> <p>Moules sauce curry</p> <p>Frites friteuse</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Tartelette du Chef aux poires</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Pomme des Vergers au four</p>
SAMEDI	31-déc	<p>Menus en cours d'élaboration</p>	
DIMANCHE	01-janv		