MENUS DECEMBRE 2023

THE THE PERSON			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27-novembre·	28-novembre·	30-novembre·	01-décembre·
Salade de bettervave	Endives à la moutard à l'ancienne	습 Carottes râpées	taboulé
😩 Emincé de dinde au lait de coco 💶	omelette natuaj	- de rôti de veau ■■	음 filet de colin sauce aneth
Coquillettes	금 PDT sautées	금 🗗 gratin de chou-fleur	choux braisé
liégeois vanille	fromade blanc et sont carilis	(889) camembert	🙆 tomme de savoie
台 clémentine	——————————————————————————————————————	gateau basque	<u> Ав</u> poire
04-décembre·	05-décembre·	07-décembre·	08-décembre·
台 🙆 Salade verte	🖴 🕮 œufs mayonnaise	台 🗗 taboulé de chou-fleur	tarte aux légumes
→ Bourguignon aux olives	■ brocolis aux aman 台	台 tomate farcie sauce tomate	🚊 poisson sauce estragon
purée de PDT	台 spaghetti au pesto	슴 riz	haricots beurre
Fromage de chêvre 🗥	emmental râpé	🙆 yaourt marron	gaufrettes aux chocolat
kiwi	pomme		
11-décembre·	12-décembre·	14-décembre·	15-décembre∙
台 Salade d'epeautre et petits pois	습 Coleslaw	⇔	台 salade composée
🚺 cordon bleu de dinde 🖽	sauté de porc sauce charcutière	습 tajine de pois chiche	台 dos de colin au safran
poêlée campagnarde	<u>a</u> quinoa	légumes, semoule 🙆 合	台 penne
gouda	yaourt fermier aromatisé mure	mimolette	🛆 yaourt à la framboise
orange		<u>Aš</u> anane	
18-décembre·	19-décembre·	21-décembre·	22-décembre·
台 💶 🛮 Endive au bleu de bresse	금 💶 금 Fajitas	Menu de Noël	台 🏄 Taboulé de quinoa
■ ☆ steak haché sauce échalotte ☆	salade vert, haricots rouge, maïs,	📤 台 Salade mistère du cheff	台 filet de poisson sauce vierge
lentilles	tomates, povrons grillés , guacamole	合 Châpon sauce aux cèpes et bolets 🏢	🙆 gratin de courge
pêche au sirop	emmental	Pom pototos	fromage blanc
	Clémentine	🙆 Bûche de NOËL , Papillottes	台 salade de fruits