

PORTAGE à DOMICILE
Menu du mois de Décembre 2024

Joyeux Noël

Bonne année

Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre	Samedi 07 Décembre	Dimanche 08 Décembre
Potage du jour Salade verte aux amandes Côte de porc Macaroni à la tomate Navets glacés Emmental Orange	Potage du jour Oeufs mayonnaise Dos de colin Gnocchis Epinards, béchamel ricotta Bûche du pilat Yaourt nature sucré	Potage du jour Haricots plats vinaigrette Blanquette de veau Pommes vapeur Carottes braisées Brie Banane	Potage du jour Salade coleslaw Chipolatas Purée de pois cassés Ratatouille Saint Paulin Crème dessert caramel	Potage du jour Saucisson sec cornichons Poisson meunière Petits pois à la française Gratin de butternut Tomme de brebis Compote de pomme	Potage du jour Tarte aux poireaux Tripes à la tomate Gratin de pâtes Chou rouge braisé Bûche de chèvre Gâteau basque	Potage du jour Mache aux lardons Demi coquelet aux herbes Polenta crémeuse Potimarron rôti Morbier Mousse chocolat
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre	Samedi 14 Décembre	Dimanche 15 Décembre
Potage du jour Salade de pâtes au fromage Saumon grillé Riz pilaf Chou fleur béchamel Cantal Kiwi	Potage du jour Pizza Petits salé Lentilles vertes Légumes du pot Comté Salade de fruits cuite	Potage du jour Endives aux pommes Omelette nature Pommes noisettes Brocolis vapeur Saint nectaire Yaourt citron	Potage du jour Museau vinaigrette Bolognaise végétarienne Spaghettis Champignons sautés Camembert Poire	Potage du jour Salade verte aux croûtons Carbonade de bœuf Purée crécy Haricots beurre Tomme de chèvre Fromage blanc coulis de fruit	Potage du jour Artichaut sauce tartare Cuisse de canette rôtie Haricots blancs Flan de potimarron Bleu d'auvergne Crème brûlée	Potage du jour Salade de foie de volaille Pot au feu Pommes vapeur Légumes du pot Brie Tarte aux pommes
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre	Samedi 21 Décembre	Dimanche 22 Décembre
Potage du jour Haricots plats vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Saint Paulin Petits suisses aux fruits	Potage du jour Chou chinois aux raisins Rougail saucisse Rizotto aux petits pois Piperade de poivrons Tomme blanche Mandarine	Potage du jour Rillettes de saumon Magret sauce au poivre Purée de chataigne Blettes à l'ail Saint nectaire Chouquettes sauce chocolat	Potage du jour Chou rouge aux noix Escalope viennoise Petits pois Haricots verts persillés Gouda Riz au lait	Potage du jour Jambon de pays, beurre Filet de poulet forestière Pommes pin Chou romanesco Morbier Clémentine	Potage du jour Crêpe aux champignons Boudin Pommes sarladaises Poêlée de pommes caramélisées Bûche de chèvre Abricots bourdaloue	Potage du jour Mâche mimosa Rôti de porc sauce au cidre Tagliatelles Carottes Fromage frais Cheese-cake
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre	Samedi 28 Décembre	Dimanche 29 Décembre
Potage du jour Salade coleslaw Saucisse Purée de céleri Haricots beurre Emmental Poire sauce chocolat	Soupe à l'oignon Terrine de foie gras Parmentier de canard aux cèpes Flan de carottes Bûche du pilat Panna cotta à la crème de marron	Potage du jour Truite fumée citron Chapon fermier rôti au jus Pommes de terre grenaille Haricots plats à l'ail Cabécou Bûche pâtissière	Potage du jour Betteraves cuites vinaigrette Poisson meunière Riz Epinards à la crème Camembert Kiwi	Potage du jour Chou blanc mayonnaise Boulette de bœuf à la tomate Semoule Butternut rôti au fromage Comté Ile flottante	Potage du jour Feuilleté au fromage Saumonette sauce Ravigote Pommes vapeur Salsifis à la tomate Morbier Litchis au sirop	Potage du jour Endives au bleu et croûtons Chou farci Macaronis Tomme de brebis Tarte au citron
Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 01 janvier	Jeudi 02 janvier	Vendredi 03 janvier	Samedi 04 janvier	Dimanche 05 janvier
Potage du jour Saucisson à l'ail Côte de porc thym, citron Riz basmati Fondue de poireaux Cantal Compote de pomme	Soupe de poissons Pâté en croûte au foie gras Potimarron farci Mâche, croûtons à l'ail Roquefort Clémentine, papillottes	Velouté de châtaignes Saumon mariné <small>Boudin blanc sauce aux truffes</small> Purée de panais Champignons sautés Bûche cendrée Opéra	Potage du jour Carottes rapées Sauté de dinde Boulgour Poêlée de légumes Camembert Semoule caramel maison	Potage du jour Salade verte, cœurs de palmier Tartiflette au saumon Courges rôties Tomme de brebis Poire	Potage du jour Sardines à l'huile, beurre Endives au jambon Coquillettes Gouda Pommes au four	Potage du jour Céleri rave aux poires Anchaud, moutarde Mogettes Haricots verts Saint Paulin Entremet framboise

Produits de proximité issus de circuits courts
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage FRANCE /Pays d'abattage France

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes