



Menu Décembre 2024

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Entrée	Radis/beurre	Salade de boulgour à l'emmental	Salade verte, pommes et brie	Betterave/gouda
Plat Accompagnement	Filet de dorade sauce Duglere	Pilons de poulet Tandoori	Emincé de veau poêlé	Tarte aux poireaux
	Riz créole	PDT sautées persillées	Carottes vichy	Salade vinaigrette
Dessert	Fromage frais aux fruits	Pomme	Crêpe au sucre	Orange
	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Coquillettes au maïs et emmental	Céleri rave sauce vinaigrette	Toasts pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes
Plat Accompagnement	Bœuf braisé à la crème	Steak haché sauce tomate	Dos de merlu sauce beurre	Œuf au gratin
	Julienne de légumes	Flan de céleri	Risetti	Epinards hachés à la crème
Dessert	Poire	Crème praliné maison	From blanc sauce caramel beurre salé	Banane
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20 MENU NOEL
Entrée	Champignons mimolette/edam	Salade au surimi	Potage de potiron	Crêpe au fromage
Plat Accompagnement	Cassiolette de moules	Emincé de bœuf aux oignons	Omelette au fromage	Aiguillettes de poulet à l'orange
	Riz créole	Jardinière de légumes	PDT sautées	Rostis de pommes de terre
Dessert	Carpaccio orange/cannelle	Semoule nature nappée caramel	Kiwi	Buchette glacée

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

* Les repas sont faits maison et confectionnés à Serres sur Arget.

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

* La viande est d'origine française.

