

# MENU DU LUNDI 28 DECEMBRE 2020 AU DIMANCHE 03 JANVIER 2021

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Concombre à la Crème Colombo de Poulet et sa Semoule Parfumée aux Poivrons Maroilles Kiwis</p>	<p>Velouté de Poireaux Gratin de Choux Fleur et ses allumettes de Bacon Yaourt aux Fruits</p> 
MARDI	<p>Tartiflette et sa Salade Verte Mandarines</p> 	<p>Potage à la Citrouille Rôti de Dinde et ses Petits Pois à la Française Rouy Panna Cotta Fruits de la Passion</p>
MERCREDI	<p>Artichauts en Vinaigrette Blanquette de Veau et ses Pennes Tomme de Savoie Compote de Pomme</p>	<p>Crème de Champignons Endive au Jambon Flan au Chocolat</p> 
JEUDI 31 DECEMBRE ST SYLVESTRE	<p>Trippes à la mode de Caen Pommes de terre rôties et Mesclun Camembert Coupe de Litchis</p>	<p><b>REVEILLON DU NOUVEL AN</b></p> 
VENDREDI 1 <sup>er</sup> JANVIER NOUVEL AN	<p><b>REPAS DE FÊTE</b></p> 	<p>Velouté d'Épinard Salade de Chèvre Chaud aux Noix Ile Flottante</p>
SAMEDI	<p>Asperges sauce Mousseline Pintade Forestière et sa Purée Maison St Albray Orange</p> 	<p>Potage Crécy-Briard Pizza au Thon, Tomates &amp; Mozzarella Salade de mâche Petits Suisses Aromatisés</p>
DIMANCHE	<p>Terrine de Campagne Bœuf Bourguignon aux Carottes et ses pommes de Terre Petit Basque Vacherin</p>	<p>Crème de Laitue Quenelles de Brochet et ses Haricots Beurre Bûche du Pilat Liégeois au Café</p> 

Tous les aliments indiqués ci-dessus sont préparés de manière à présenter la texture la plus adaptée aux régimes moulinsés prescrits médicalement. Il est possible que les fruits de saison soient inversés afin de garantir leur fraîcheur.