

MENU DU LUNDI 04 JANVIER AU DIMANCHE 10 JANVIER 2021

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Tomates au Basilic Rôti de Bœuf à l'échalote et ses Flageolets Munster Crème au Caramel</p>	<p>Potage de Légumes Toast au Brie et sa salade d'Endives Banane</p> 
MARDI	<p>Couscous Maison St Nectaire Poire</p> 	<p>Bouillon de Vermicelles Boulette d'Agneau et ses Carottes au Curry Ossay Iraty Viennois</p>
MERCREDI 6 EPIPHANIE	<p>Choux Fleur en vinaigrette Sauté de Veau au Chorizo et ses Pommes de Terre Brie Pêche au Sirop</p> <p>Goûter : Galette des rois</p> 	<p>Soupe au Potiron Saucisse de Strasbourg Et ses Pâtes aux Gruyère Fromage Blanc à la Vanille</p> 
JEUDI	<p>Lentilles aux Petits Salés Emmental Clémentines</p> 	<p>Soupe de Cerfeuil Omelette à la Ciboulette et sa Salade Verte Petits Suisses Fruités</p>
VENDREDI	<p>Champignons à la Grecque Poêlée de Crevettes au Lait de Coco, fondue de Poireaux et son Riz Bûche du Pilat Yaourt Aromatisé</p>	<p>Soupe de Panais Croque Monsieur Maison Ananas</p> 
SAMEDI	<p>Salade du Pêcheur Emincé de Canard Et ses Navets Glacés Mini Roitelet Flan</p> 	<p>Velouté de Salsifis Gratin de Gnocchis au Bacon et au chèvre Compote de Poire</p>
DIMANCHE	<p>Colleslow Carbonade Flamande et ses Röstis Gouda Religieuse au Café</p>	<p>Soupe à la Courgette Filet Meunière et sa Jardinière de Légumes Faisselle aux Fruits Rouges</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.