MENUS Semaine 49 du 30 novembre au 6 décembre 2026

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	BANQUET	vendredi 4	FICELLE	dimanche 6
DEJEUNER							
Entrée	Salade d'endive	Bouillon de pot au feu	Gateau de céleri	Apéritif : huître et pompe aux grattons Cassolette de St Jacques aux cèpes	Rosette et saucisson cuit	Carottes râpées à l'huile de noix	Salade dés brebis, œuf, crouton
Viande	Moules marinières	Pot au feu	Omelette aux jambon et champignons	Filet de perdreau à la vigneronne	Merlu sauce Cardinale	Jambon d'Auvergne	Sauté de canard Chasseur
Légume	Pommes grenailles		Salade	Poêlée de patate douce aux chataignes	Riz basmati	Pâté aux pommes de terre	Pôélée de légumes oubliés
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt / P suisse	Yaourt / P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Crème pralinée	Terrine de pamplemousse	Fruit	Bûche glacée à la pastille de Vichy	Fruit	Poire au vin et sablé	Vacherin
DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Soupe à l'oignon	Velouté potiron
Viande	Jambon blanc	Roulé au fromage	Gratin de pâtes au fromage	Endives béchamel aux lardons	Œuf Florentine	Gnocchi à la tomate	Pommes de terre boulangères
Légume	Rostis de légumes	Salade				Salade	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Mandarine au sirop	Compote de fraise	Mousse au chocolat	Compote de coing	Fromage blanc aux fruits	Abricot au sirop	Crème caramel

Viande d'origine Française ou Européenne