

Menu - DÉCEMBRE 2024

SEMAINE	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08	
Du 02 au 08 décembre	DÉJEUNER							
	ENTRÉE	Salade de chou chinois	Œuf mimosa	Carottes, betterave, céleri, œufs	Salade verte aux noix	Coleslaw	Haricots coco sauce vinaigrette	Laitue aux deux fromages
	PLAT	Escalope de porc à la crème et champignons persillés	Rognons de bœuf sauce moutarde et pâtes au beurre	Boudin blanc et endives au beurre	Tartiflette	Pavé de hoki sauce aux herbes et aubergines	Boulette de bœuf persillés et courgettes	Chou braisé aux lardons et purée au trois légumes
	DESSERT	Fromage blanc à l'écorce d'orange	Flan praliné	Mousse à la mangue	Crème au chocolat noir et blanc	Banane flambée	Tarte normande	Ananas meringué
	DÎNER							
PLAT	Pavé de hoki sauce citron et pommes de terre robe des champs	Cuisse de poulet aux herbes, semoule et julienne de légumes	Jambon grillé persillade et riz pilaf	Tarte aux légumes verts	Sauté de porc aux pommes et flageolets	Paupiette de veau braisée et blanc de poireaux à la crème	Pané de colin et chou fleur persillés	

SEMAINE	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15	
Du 09 au 15 décembre	DÉJEUNER							
	ENTRÉE	Chou blanc au miel	Carottes râpées et anchois marinés	Salade des îles	Frisée à l'emmental	Macédoine mayonnaise	Museau de porc à la lyonnaise	Saumon fumé fromage blanc ciboulette
	PLAT	Haché de veau sauce tomate et blé au basilic	Gratin de thon aux artichauts	Filet de poulet grillé et purée de pommes de terre	Choux de bruxelles au lardons	Dos de merlu à la provençale et boulgour	Rôti de bœuf, haricots verts et salsifis	Côte de porc au curry et pâtes
	DESSERT	Litchi au sirop	Crème dessert chocolat	Salade de fruits au rhum	Compote de poire et biscuit	Tarte abricot noix de coco	Flan au caramel	Tarte pomme rhubarbe
	DÎNER							
PLAT	Émincé de dinde créole et brocolis	Crozet à la carbonara	Andouillette à la dijonnaise et carottes	Bœuf goulash à la hongroise et pâtes	Blanquette de veau à l'ancienne et pommes de terre au fromage blanc	Cuisse de poulet au paprika et lentilles	Omelette et haricots verts	

Pour tous changements, merci de contacter **Romain** ou **Audrey** au 03 25 79 26 76 ou par mail à saveursdevietraiteur@gmail.com

