

MENUS Décembre 2019

Lundi

2
Macédoine de légumes
Boeuf bourguignon
Haricots Verts
Mousse au chocolat

9
Betteraves et salade
Macaronis bolognaise
Cocktail de fruits

16
Maquereaux à la tomate
Boudin blanc
Haricots beurre persillé
Glace

23
Salade de gésiers
Grillade de porc
Coquillettes
Crème chocolat

30
ACCUEIL DE LOISIRS FERMÉ

Mardi

3
Salade Auvergnate
Dos de colin au romarin
Riz Thaï
Entremet vanille et boudoir

10
Salade Piémontaise
Porc à l'Indonésienne
Riz
Ile Flottante

17
Taboulé
Émincés de dinde, merguez,
chipolatas à la tomate
Fromage blanc sucré

24
Cocktail de Noël
Préparé avec les enfants

31
ACCUEIL DE LOISIRS FERMÉ

Mercredi

4
Salade et betteraves
Feuilleté au jambon
Dessert au choix

11
Potage
Escalope de dinde
Haricots verts
Crème au café

18
Pamplemousse
Quiche Lorraine
Salade
Dessert au choix

25
FÉRIÉ
JOYEUX NOËL

Jeudi

5
Lentilles vinaigrette
Escalope de porc au cidre
Salsifis gratinés
Glace

12
Salade avocat crevettes
carottes
Gratin de poissons
Clémentine

19
Cocktail et toasts
Salade Périgourdine
Paupiette de veau sauce miel
Châtaignes et pommes de terre
dorées
Fondant au chocolat et sa sauce
anglaise

26
ACCUEIL DE LOISIRS FERMÉ

Vendredi

6
Duo carottes et céleri
Gratin de choux fleurs , brocolis et
coquillettes
Banane

13
Terrine forestière
Jardinière de légumes
Camembert
Glace

20
Feuilleté au jambon
Trio de carottes , blé et
champignons
Fromage
Ananas

27
ACCUEIL DE LOISIRS FERMÉ