


	SELF	GRILL	SOIR
LUNDI 17 DECEMBRE	laitue de Région œuf poché et croûtons/thon macédoine/duo de carottes et pommes de terre en salade/tarte aux 3 fromages		velouté de bolets
	pavé de merlu Dieppois/cuisse de poulet à la moutarde ancienne/saucisse fumée		fricadelle de bœuf
	flageolets à la Bretonne/printanière de légumes		pommes de terre Wedges
	cantal/mini babybel		cantal/camembert
	mille-feuille/fruit de saison,		gâteau de riz nappé caramel/fruit de saison

MARDI 18 DECEMBRE	iceberg de Région/maquereau à la moutarde/avocat vinaigrette/salade de riz Islandaise		<i>Croustade de volaille au foie gras et miel</i>
	paupiette de veau aux olives/côte de porc Ardennaise/cordon bleu		<i>Civet de cerf Grand Veneur</i>
	boulghour Bio/poêlée du jour Angevine		<i>Pomme de terre Sarladaise aux cèpes</i>
	rouy/boursin ail et fines herbes		<i>Petit Loubes fermier de Noël</i>
	liégeois café/fruit de saison Bio		<i>Allumette abricot pain d'épices</i>
			<i>Clémentine</i>

		<i>Chocolat de Noël</i>	
MERCREDI 19 DECEMBRE	salade multifeuilles de Région/betteraves à la crème/œuf dur mayonnaise/quiche lorraine		salade Ardéchoise
	nuggets de poisson/omelette aux champignons/steak hâché bouchère		pavé de hoki rôti au pesto rouge
	purée de pommes de terre/jeunes carottes au beurre		penne aux légumes de saison
	morbier/fripons		morbier/bleu douceur
	petit fromage frais aux fruits/compote pomme poire		novly vanille caramel/fruit de saison
JEUDI 20 DECEMBRE	<i>foie gras de canard confiture d'oignons aux épices/salade gourmande de jeunes pousses au saumon fumé/pâté croûte aux filets d'oie</i>		carottes de Région râpées au maïs
	<i>feuilleté de chapon aux cèpes/boudin blanc aux truffes/magret de canard poêlé à l'orange/filet d'eglefin à la crème de langoustines</i>		émincé de volaille au curry
	<i>grenaille au sel de Guérande/poêlée festive d'autrefois</i>		semoule aux petits légumes

	<i>brie de Meaux/petits Loubes fermier de Noël</i>		faiselle/p'tit cabray
	<i>croustillant crumble citron chantilly/cheesecake caramel beurre salé/sapin de Noël/le carré noir</i>		fromage frais vanille/fruit de saison Bio
	<i>chocolat de Noël</i>		
	<i>clémentine</i>		
VENDREDI 21 DECEMBRE	betteraves vinaigrette/céleri remoulade/salade Niçoise/pizza fromage		
	ailes de poulet Tex Mex/fileté de poisson meunière/escalope viennoise		
	poêlée de ratatouille/pommes noisette		
	vache qui rit/le carré		
	crème dessert chocolat/fruit de saison		