



Le chef vous propose du 19 au 25 décembre 2022

Noël

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Fromage de tête	Duo de céleri carottes	Salade mélangée	Salade de museau	Salade d'endives composée	Salade de Betterave rouge	Salade composée gésier de volaille et pignons
	PLAT	Sauté de porc au cidre	Cassoulet	Gâteau de foie de volaille	Bœuf bourguignon	Dos de cabillaud beurre blanc	Sauté de Volaille	Sauté de cerf au vin rouge
	GARNITURES	Fricassée de chou rouge et pommes de terre	maison	Quenelles	Purée de pommes de terre	Carottes et fenouils sautés	Poêlée campagnarde	Poêlée de fèves au marron
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Pêches au sirop	Gâteau au chocolat maison	Fruit	Semoule au lait maison	Compote de Fruits	Bûche maison
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Compote de fruits	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Crème Dubarry	Bisque crémée/velouté de légumes	Soupe à l'oignon
	PLAT	Tarte au fromage	Gratin de poisson	Quiche lorraine	Œufs durs et côtes	Poêlée d'haricots verts	Boudin blanc et noire	Terrine de gibier
	GARNITURE	Salade verte	Epinards et riz	Salade verte	de blettes au gratin	à la lyonnaise	Poêlée de patates douces	Salade verte
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Faisselle	Fromage
	DESSERT	Compote pommes abricots	Fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Compote	et son coulis	Clémentine

Réveillon de Noël

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

**RELEVÉ DE TEMPERATURES DES PLATS
AU MOMENT DU SERVICE**

Dates	Produits	Début			Fin			Visa	Dates	Produits	Début			Fin			Visa
		Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé				Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé	
19/12/2022	Fromage de tête								19/12/2022	Potage de légumes							
	Sauté de porc au cidre									Tarte au fromage							
	Fricassée de chou rouge et pommes de terre									Salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruit									Compote pommes abricots							
20/12/2022	Duo de céleri carottes								20/12/2022	Bouillon de vermicelles							
	Cassoulet									Gratin de poisson							
	maison									Epinards et riz							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Pêches au sirop									Fruits							
21/12/2022	Salade mélangée								21/12/2022	Potage crécy							
	Gâteau de foie de volaille									Quiche lorraine							
	Quenelles									Salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Gâteau au chocolat maison									Fruits							
22/12/2022	Salade de museau								22/12/2022	Potage parmentier							
	Bœuf bourguignon									Œufs durs et côtes							
	Purée de pommes de terre									de blettes au gratin							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruit									Liégeois chocolat							
23/12/2022	Salade d'endives composée								23/12/2022	Crème Dubarry							
	Dos de cabillaud beurre blanc									Poêlée d'haricots verts							
	Carottes et fenouils sautés									à la lyonnaise							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Semoule au lait maison									Compote							
24/12/2022	Salade de Betterave rouge								24/12/2022	Bisque crémée/ velouté de légumes							
	Sauté de Volaille									Boudin blanc et noire							
	Poêlée campagnarde									Poêlée de patates douces							
	Plateau de fromages									Faiselle							
	Compote de Fruits									et son coulis							
25/12/2022	Salade composée gésier de volaille et pignons								25/12/2022	Soupe à l'oignon							
	Sauté de cerf au vin rouge									Terrine de gibier							
	Poêlée de fèves au marron									Salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Bûche maison									Clémentine							

Rappel : plats froids = température intérieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

