

## SEMAINE 48 / DU 25 NOVEMBRE AU 1er DÉCEMBRE 2024



	MIDI	SOIR
<b>Lundi 25</b>	<p>CRÈME DE CERFEUIL AU CURRY / SALADE DE MACÉDOINE</p> <p>PARISIENNE DE BŒUF SAUCE AUX POIVRES <b>OU</b> ÉMINCÉ DE CANARD À LA CITRONNELLE</p> <p>POMME DAUPHINOISE ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>BAVAROIS AUX FRUITS EXOTIQUES</p>	<p>POTAGE PARISIEN </p> <p>CONCHIGLIE AU PESTO SALADE BATAVIA <b>OU</b> SUGGESTION DU MOMENT</p> <p>ORANGE AU SIROP</p>
<b>Mardi 26</b>	<p>POTAGE TAILLÉ / SALADE WALDORF</p> <p>FILET DE TRUITE À L'ANETH <b>OU</b> CRÉPINETTE DE SANGLIER</p> <p>RIZ BASMATI ET ÉPINARD AU BEURRE NOISETTE</p> <p>PROFITEROLE GLACE ET SAUCE CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE NAVET </p> <p>GRATIN DE LÉGUMES ET FROMAGE L'ALPAGE <b>OU</b> SALADE DE POMME DE TERRE CHIPPO DE VEAU</p> <p>POMME FAÇON VIN CHAUD</p>
<b>Mercredi 27</b>	<p> CRÈME À LA ROMAINE / SALADE DES ÎLES</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>POMME DE TERRE SAUTÉE CHOU-FLEUR PERSILLÉ </p> <p>PAVLOVA AUX MARRONS</p>	<p>POTAGE DE PETITS POIS</p> <p>ŒUF POCHÉ SUR LENTILLE TIÈDE <b>OU</b> SUGGESTION DU MOMENT</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS</p>
<b>Jeudi 28</b>	<p>VELOUTÉ D'ENDIVE / SALADE GRECQUE</p> <p>MIJOTÉ DE JOUE DE PORC MOUTARDE <b>OU</b> CUISSÉ DE LAPIN AU VIN BLANC COCO BLANC TOMATE ET CAROTTE GLACÉE </p> <p>TARTE (fond de tarte) AU FLAN VANILLÉ</p>	<p>CRÈME DE FÈVE</p> <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE <b>OU</b> AVOCAT CREVETTE</p> <p>LITCHI ET KIWI AU RHUM</p>
<b>Vendredi 29</b>	<p>POTAGE PASSÉ / SALADE DE BETTERAVE MIMOSA </p> <p>CALAMAR À L'ARMORICAINE RIZ PILAF ET FLEURS DE BROCOLI <b>OU</b> RISOTTO COURGE ET CHORIZO</p> <p>CAFÉ GOURMAND</p>	<p>VELOUTÉ DE RUTABAGA </p> <p>CAKE AUX PETITS LÉGUMES SALADE FEUILLE DE CHÊNE</p> <p>ABRICOT CARAMELISÉ À LA PISTACHE</p>
<b>Samedi 30</b>	<p>POTAGE AUX FINES HERBES / SALADE FROMAGÈRE</p> <p>ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOISE POMME DE TERRE VAPEUR FENOUIL BRAISÉ </p> <p>VERRINE AUX DEUX CHOCOLATS</p>	<p>POTAGE DE PANAIS</p> <p>*CRÊPE AU JAMBON DE DINDE SALADE VERTE</p> <p>COMPOTE RHUBARBE BANANE</p>
<b>Dimanche 1er</b>	<p>TERRINE DE CHEVREUIL ET SON TOAST</p> <p>PALERON DE BŒUF CONFIT À LA BIÈRE PALET DE SEMOULE DE MAÏS GRATINÉ LÉGUMES OUBLIÉS RÔTIS</p> <p>ENTREMET POIRE CARAMEL</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>QUICHE FORESTIÈRE (fond de tarte) SALADE CABUS</p> <p>CHARIOT DE DESSERTS</p>