

SEMAINE	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22	
Du 16 au 22 décembre	DÉJEUNER							
	ENTRÉE	Salade au cantal et aux noix	Betterave à l'alsacienne	Tarte à la tomate	Potage de légumes	Riz tomates concombre	Taboulé libanais	Salade méditerranéenne
	PLAT	Cassolette de fruits de mer à la diépoise et cœur de salade	Émincé de bœuf au gingembre, riz et ratatouille	Dos de colin lieu poché et poêlée forestière	Aiguillette de poulet à l'estragon et haricots blancs coco	Filet de saumon beurre blanc et blé	Tarte aux trois fromages et salade verte	Pot au feu
	DESSERT	Banane au chocolat	Compote de poire	Baba savarin crème pâtissière	Semoule au lait et raisin	Salade de fruits au yaourt	Abricots et pruneaux secs	Éclair au chocolat
	DÎNER							
	PLAT	Côte de veau poêlé et petits pois carottes	Cuisse de poulet et haricots verts	Omelette nature et riz au deux poivrons	Foie de veau poêlé, pâtes et navets	Flan de chou fleur	Côte de porc sauce charcutière et julienne de légumes	Colombo de bœuf et purée de pois cassés
SEMAINE	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29	
Du 23 au 29 décembre	DÉJEUNER							
	ENTRÉE	Terrine de légumes au colis de tomates	Salade d'endives aux pommes	Terrine de lapin pistache	Macédoine	Chou blanc et tomates	Champignons à la crème	Asperges
	PLAT	Dos de colin sauce provençale et pâtes au beurre	Saucisse de Strasbourg et haricots blancs	Moelleux de poulet aux figues et mélange forestier	Croque fromage et blettes	Escalope de dinde viennoise et pois cassé	Omelette aux oignons et chou fleur béchamel	Jambon grillé persillade et pâtes au beurre
	DESSERT	Brioche	Gateau au yaourt	Fondant chocolat haricots rouges	Éclair à la vanille	Abricots secs	Fromage frais aux fruits	Paris Brest
	DÎNER							
	PLAT	Manchons de canard confit et gratin de potiron	Boudin de poissons et Saint Jacques sauce crustacé et écrasé de pommes de terre	Côte de porc à la dijonnaise et boulgour au beurre	Bœuf à l'indienne et pommes de terre vapeur	Pavé de hoki et fondue de poireaux	Gigolette de lapin à la moutarde et pâtes au beurre	Boulette d'agneau et polenta

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

