DECEMBRE 2018

Salade du chef

Blanquette de veau à

l'ancienne Riz

Carottes Assiette gourmande



Fêtes

Lundi 03 Décembre	Mardi 04 Décembre	Mercredi 05 Décembre	Jeudi 06 Décembre	Vendredi 07 Décembre
Concombre à la menthe Cuisse de poulet au paprika Patatoes Wedges Julienne de Légumes Crêpe chocolat, noix de coco et chantilly	Pâté en croûte Boeuf bourguignon Riz pilaf Baba au rhum maison	Salade de chou aux pommes Risolette de veau panée Pommes rôties Tombée d'épinard à la crème Ile flottante	SAINT NICOLAS Salade de cervelas Paleron braisé Sauce aux tomates fraîches Potée de l'hiver Napolitain maison Manala	Cuidités de carottes d'Alsace vinaigrette Emincé de porc sauce aux champignons frais Semoule Flan de carottes maison Compote de pommes au speculos
<u>Lundi 10 Décembre</u>	Mardi 11 Décembre	Mercredi 12 Décembre	<u>Jeudi 13 Décembre</u>	<u>Vendredi 14 Décembre</u>
Céleri remoulade Spaghettis à la calabrèse Glace stracciatella	Salade mêlée au maïs, jambon Filet de dorade au beurre salé Frites Chou braisé Banofee revisité	Haricots verts aux échalotes Potée alsacienne Pomme au au four, crème anglaise	Salade d'endives aux noix Bouchée à la reine Nouilles Clafoutis aux poires maison	Toast à l'Alsacien Paupiette de bœuf sauce bourguignonne Purée de pommes de terre Navets au persil Fromage blanc mandarine et cannelle
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Mercredi 19 Décembre	<u>Jeudi 20 Décembre</u>	Vendredi 21 Décembre
Salade à l'emmental Filet de colin façon Gravlax Purée Crécy Ananas rôti au miel et épices d'hiver sur gace vanille	Menu fête de Noël	Jambon beurre et cornichons Pennes à la Bolognaise Salade Tarte aux fruits	Repas de Noël	Charcuterie Omelette aux fines herbes Riz Salsifis Brownie au chocolat
Lundi 24 Décembre	Mardi 25 Décembre	Mercredi 26 Décembre	Jeudi 27 Décembre	Vendredi 28 Décembre
Salade océane aux avocats et crevettes Rôti de bœuf Sauce bordelaise Pommes de terre sautées Gratin de chou fleur Bûche de Noël	Govenx Noël		Œuf mimosa Involtino de volaille au jambon d'Aoste et aux tomates Polenta Salsifis Vacherin glacé	Rosette Filet de cabillaud sauce au vin blanc Pommes de terre vapeur Fondue de poireaux Crème caramel
Lundi 31 Décembre		I	1	

Venez titiller vos papilles et découvrir nos repas complets tout en passant un moment convivial!

(Potage + entrée + plat + dessert + café)