



Portage Vernoil le Fourrier - Menus de décembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

4

Taboulé
Magret de canard
Navet
Cabrette
Riz au lait

5

Salade mimosa
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Six de Savoie
Fruit

6

Sardine
Dos de colin
Duo de carottes
Vache qui rit
Petit Nova

7

Chou-fleur
Pot au feu
Légumes
St Morêt
Mousse

1

Concombre à la crème
Paupiette de veau
Choux de Bruxelles
Chavrou
Yaourt

2

Rillettes
Cuisse de poulet
Flageolets
Samos
Fruit

3

Gratin de poisson
Carbonade flamande
Pommes de terre
Vache qui rit
Eclair

11

Andouille
Boudin blanc
Pommes cuites
Six de Savoie
Semoule au lait

12

Quiche
Poisson meunière
Ratatouille
Cabrette
Compote

13

Comcombre à la crème
Paupiette de lapin
Purée
Samos
Fruit

14

Champignons à la crème
Foie de volaille
Coquillettes
Chanteneige
Crème aux œufs

8

Carottes râpées
Boulettes de dinde
Coquillettes
Camembert
Fruit

9

Crêpe
Emincé de porc
Flageolets
Samos
Liégeois

10

Jambon macédoine
Cuisse de Canette
Haricots verts
Cabrette
Charlotte aux pêches

15

Céléri
Saucisses
Pommes de terre
Saint Morêt
Fruit

16

Rillettes
Noix de joue de porc
Brocolis
Vache qui rit
Yaourt

17

Avocat créole
Sauté de veau
Haricots beurre
Camembert
Tarte au citron

18

Macédoine
Boulettes d'agneau
Semoule
Cabrette
Liégeois

19

Carottes râpées
Escalope de dinde
Petits pois
Six de Savoie
Mousse

20

Poireaux vinaigrette
Tartiflette
Vache qui rit
Fruit

21

Quiche
Saucisses
Chou
Saint Morêt
Riz au lait

22

Betteraves
Filet de merlu
Julienne de légumes
Camembert
Yaourt

23 *Vacances de Noël*

Mousse de canard et toast
Emincé de dinde
Pommes noisettes
Samos
Clémentine

24 *Veille de Noël*

Pâté de pintade en croûte aux aïelles
Sauté de cerf
Purée de butternut
Chanteneige
Eclair

25 *Noël*

Terrine au saumon
Joyeux Noël
Boudin forestier
Pommes cuites
Camembert
Sapin aux deux chocolats

26

Terrine de gibier
Pavé de saumon
Brunoise
Samos
Carré de fruits rouges

27

Crêpe
Jambon grillé
Flageolets
Boursin
Liégeois au café

28

Pommes de terre hareng
Cuisse de poulet
Haricots verts
Babybel
Fruit

29

Champignons à la grecque
Bourguignon
Purée
Chanteneige
Clémentine

30

Rillettes
Poisson meunière
Ratatouille
Rondelé
Yaourt

31 *Saint Sylvestre*

Terrine aux noix de St Jacques
Sauté de sanglier
Champignons forestiers
Saint Morêt
Bûchette pâtissière

Nous vous remercions de demander les changements de menu une semaine à l'avance

Édité par La Caveme info - Sous réserve de modifications par l'équipe de restauration



Portage Vernoil le Fourrier - Menus de décembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

4 Potage / Pommes de terre céleri

5 Potage / Rosette

6 Potage / Avocat

7 Potage / Céleri vinaigrette

1 Potage / Sardines

2 Potage / Poireau vinaigrette

3 Potage / Céleri

11 Potage / Thon et salade

12 Potage / Pâté

13 Potage / Crêpe

14 Potage / Macédoine

15 Potage / Pommes de terre hareng

16 Potage / Crevettes

17 Potage / Chou fleur

18 Potage / Pamplemousse

19 Potage / Nems

20 Potage / Thon œuf

21 Potage / Chou fleur

22 Potage / Céleri pommes de terre

23 *Vacances de Noël*
Potage / Rosette

24 *Veille de Noël*
Potage / Crêpe

25 Noël
Potage / Sardine
Joyeux Noël

26 Potage / Taboulé

27 Potage / Salami

28 Potage / Nems

29 Potage / Poireau vinaigrette

30 Potage / Taboulé

31 *Saint Sylvestre*
Potage / Avocat

Nous vous remercions de demander les changements de menu une semaine à l'avance

Édité par La Caverne Info - Sous réserve de modifications par l'équipe de restauration