

|                 | LUNDI 22 DÉC.                | MARDI 23 DÉC.                         | MERCREDI 24 DÉC.                        | JEUDI 25 DÉC.                                | VENDREDI 26 DÉC.                            | SAMEDI 27 DÉC.            | DIMANCHE 28 DÉC.            |
|-----------------|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| D E J E U N E R | SALADE DE MAIS               | CHOU ROUGE RÂPÉ<br>VINAIGRETTE        | SALADE COLESRAW                         | SAUMON GRAVLAX                               | CAROTTES RÂPÉES<br>VINAIGRETTE AU<br>CITRON | OEUF MIMOSA               | RILLETES ET<br>CONDIMENTS   |
|                 | SAUTE DE DINDE<br>FORESTIERE | GIGOT D AGNEAU<br>TANDORRI            | STEAK HACHE AU VEAU<br>SAUCE POIVRE     | SAUTE DE DINDE AU<br>MARRONS                 | BLANQUETTE DE<br>POISSON ET SES<br>LÉGUMES  | ENDIVES                   | RÔTI DE VEAU SAUCE<br>BRUNE |
|                 | GRATIN                       | RIZ PILAF                             | FRITES                                  | GRATIN DE CARDONS                            | (CHAMPIGNONS,<br>POIREAUX, CAROTTES)        | AU JAMBON GRATINÉES       | POMMES NOISETTE             |
|                 | DE COURGE                    | FLAN DE LEGUMES                       |                                         | CAROTTES ROTIES AU<br>MIEL                   | POMMES DE TERRE<br>VAPEUR                   | RIZ PILAF                 | CHOUX DE BRUXELLES          |
|                 | FROMAGE                      | FROMAGE                               | FROMAGE                                 | FROMAGE                                      | FROMAGE                                     | FROMAGE                   | FROMAGE                     |
| G O U T E R     | SALADE DE FRUITS<br>FRAIS    | FRUIT DE SAISON                       | CRUMBLE POMME<br>CANNELLE               | OMELETTE<br>NORVEGIENNE<br>FLAMBÉE AU COGNAC | FLAN PÂTISSIER                              | CRÈME DESSERT<br>PISTACHE | TARTE AUX POMMES            |
|                 | GATEAU DU CHEF               | GATEAU DU CHEF                        | GOUTER ELABORE PAR<br>LES RESIDENTS     | GATEAU DU CHEF                               | GATEAU DU CHEF                              | GATEAU DU CHEF            | GATEAU DU CHEF              |
| D I N E R       | SOUPE DE LÉGUMES             | POTAGE DE LEGUMES                     | VELOUTE FORESTIER                       | VELOUTÉ DE POTIRON                           | POTAGE DE BROCOLIS                          | CRÈME DE FENOUIL          | POTAGE DE LÉGUMES           |
|                 | SAUCISSE DE<br>STRASBOURG    | TORTILLAS                             | COQUILLE SAINT<br>JACQUES               | SALADE DE POMMES DE<br>TERRE                 | ROTI DE PORC                                | RAVIOLIS                  | TARTE À L'IGNON             |
|                 | PURÉE DE LÉGUMES             | SALADE VERTE<br>VINAIGRETTE           | FONDUE DE POIREAUX<br>ET SAUMON         | AUX HARENGS                                  | HARICOTS BEURRE                             | GRATINÉS                  | SALADE VERTE<br>VINAIGRETTE |
|                 | FROMAGE                      | FROMAGE                               | FROMAGE                                 | FROMAGE                                      | FROMAGE                                     | FROMAGE                   | FROMAGE                     |
|                 | FLAN AUX OEUFS               | GÂTEAU À LA NOIX ET<br>CRÈME ANGLAISE | SALADE D'ORANGE<br>RAISIN À LA CANNELLE | POIRE AU THÉ                                 | FRUITS DE SAISON                            | COMPOTE DE FRUITS         | CLEMENTINES                 |