 **** **** **** **** ****

**Menu OVE du 19 au 25 décembre 2022**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Déjeuner** | **Dîner** |  |
| **Lundi**  **19/12** | **Salade verte**  **Couscous**  **(Merguez, agneau)**  **Paupiette de poisson**  **Légumes tajine, semoule**  **Bleu**  **Compote maison aux spéculos** | **Salade de riz**  **Bouchée à la reine**  **Fromage blanc**  **Mousse café** |  |
| **Mardi**  **20/12** | **Carottes râpées**  **Merlu sauce béarnaise Polenta / poêlée de champignons**  **Fromage blanc**  **Tarte aux pommes** | **Carottes râpées**  **Steak végétal**  **Purée pannais et PDT**  **Comté**  **Salade de fruits** |  |
| **Mercredi**  **21/12** | **Macédoine**  **Hachis Parmentier**  **Hachis aux poissons**  **Façon bourguignonne**  **Brie**  **Fruit** | **Taboulé**  **Courgettes poêlées**  **Omelette fromage**  **Fromage blanc**  **Crème catalane** |  |
| **Jeudi**  **22/12** | **Taboulé libanais**  **Roti de veau au thym**  **Filet poisson au thym**  **Flageolets**  **Petits suisses**  **Flan pâtissier** | **Salade de perle aux légumes**  **Tarte provençale**  **Kiri**  **Pêches aux sirop** |  |
| **Vendredi**  **23/12** | **Poireaux vinaigrette**  **Quenelle de brochet**  **Sauce Nantua**  **Haricots plats / riz**  **Tome blanche**  **Fruit** | **Salade mexicaine**  **Cake emmental**  **Piperade**  **Fromage blanc**  **Ile flottante** |  |
| **Samedi**  **24/12**  **Réveillon** | **Terrine de thon à l’échalotes**  **Cassoulet**  **Fromage blanc**  **Liégeois aux fruits** | **Salade et crevettes marinées**  **Terrine richelieu**  **Saint Félicien**  **Trio chocolat**  **Crème anglaise** |  |
| **Dimanche**  **25/12**  **Noël** | **Foie gras et pain d’épice**  **Rôti de dinde farcie**  **Gratin d’dauphinois**  **Champignons forestiers**  **Saint Marcelin**  **Bûche pâtissière** | **Salade de pois chiches**  **Flan de potiron à l’emmental**  **Croque fromage**  **Jambon chaud**  **Samos**  **Fruit** |  |



