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

**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**  |  |



