

**MENU Semaine 01 du 30/12/2024 au 05/ 01/ 2025**

<i>S e m 0 1</i>	<i>M E N U</i>	
<b>JOURS</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>LUNDI 30/12</b>	Potage cultivateur / Salade verte Spaghetti carbonara Compote	Velouté de poireaux Risotto de volaille Petits suisses
<b>St Sylvestre MARDI 31/12</b>	Potage potiron Sauté de Porc aux champignons blé Crème dessert	Coupe de Crémant potage Grande assiette de Saumon fumé maison et ses blinis Duo Nougat et Agrumes
<b>Jour de l'an MERCREDI 01/ 01 Croissant</b>	Apéritif Terrine de Lièvre Sauté de chevreuil et spatzle frais Dessert glacé vanille bourbon /spéculos	Potage de légumes Friand à la viande Salade de pomme de terre Crème dessert
<b>JEUDI 02/ 01</b>	Potage Dubarry Lasagne/ salade verte Fruit	Crème de Pois Quiche aux légumes Salade Verte Yaourt velouté
<b>VENDREDI 03/ 01</b>	Velouté de carottes Bouchée du pêcheur Riz pilaf Liégeois Vanille	Velouté d'asperges Plateau de Fromages - Bibeleskäs Pomme de terre Mirabelles au sirop
<b>SAMEDI 04/ 01</b>	Velouté de légumes verts Collet fumé Flageolets Flan nappé	Soupe à l'oignon Croûte forestière Salade Compote
<i>KOUGELHOF</i> <b>DIMANCHE 05/ 01</b>	Bouillon vermicelles Boulette d'agneau Poêlée rustique Pâtisserie	Velouté de champignons Jambon blanc Pommes sautées Petit suisse aux fruits

Menus susceptibles de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement