



LUNDI 30 DECEMBRE

DEJEUNER

Salade d'endives

Raclette

salade de fruits frais

GOUTER

Gâteau au yaourt
aux fruits de saison

DINER

Potage cultivateur

Œufs cocotte à la crème

Fromage

Yaourt aromatisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MARDI 31 DECEMBRE

DEJEUNER

Salade coleslaw

Cuisse de poulet rôtie

Frites

Fromages

Pommes au four à la vanille

GOUTER

Biscuit mou



GUY BARBOTEU RESTAURATION

menu du
RÉVEILLON
MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

Abricotade
Duo de toasts festifs

Velouté de butternut,
croûtons et copeaux de Parmigiano
Reggiano AOP

Corolle de sole tropicale aux Saint Jacques,
sauce velours au vin mousseux
et son Riz aux légumes

Pont L'Evêque AOP
et Fraîcheur du jardin

Entremet au nougat de
Montélimar et mandarine

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



GOUTER

Gâteau au yaourt aux
pépites de chocolat

DINER

Bouillon vermicelles
Poisson meunière, citron
Cœurs de céleri aux aromates
Fromages
Petit suisse aux fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



JEUDI 02 JANVIER

DEJEUNER

Rosette

Tajine d'agneau aux pruneaux

Semoule

Fromages

Panna cotta aux coulis de fruits exotiques

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légume

Hachis parmentier

Salade verte

Fromages

Fromage blanc

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



VENDREDI 03 JANVIER

DEJEUNER

Carottes râpées au fromages blanc

Seiches à l'armoricaine

Pâtes BIO

Fromages

Mousse au chocolat

GOUTER

Roulé à la confiture
de fraises

DINER

Soupe paysanne

Aiguillettes de poulet panées

Compotée de chou vert

Fromages

Cocktail de fruit au sirop léger

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



SAMEDI 04 JANVIER

DEJEUNER

Céleri rémoulade
Paleron de bœuf braisé
Fromages
Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légumes verts
Dos de colin sauce crustacés
Salsifis fondants
Fromages
Flan vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



DIMANCHE 05 JANVIER

DEJEUNER

Betteraves à la moutarde à l'ancienne

Andouillettes à la dijonnaise

Gratin dauphinois

fromages

Bras de vénus

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage jardinière

Paupiette de veau au jus

Blettes béchamel

Fromages

Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande