



Repas de Noël

des internes

Mardi 16 décembre

Assiette gourmande



Escalope de volaille panée

Sauce crème champignons

Gratin dauphinois



Fondant au chocolat maison accompagné d'une boule de glace vanille et de son coulis de fruits rouges

et chantilly



Clémentines et Papillotes





Repas de Noël

Jeudi 18 décembre

Assiette gourmande

Bar à salade



Sauté de chapon sauce champignons frais

Filet de brochet sauce beurre blanc

Pommes noisettes – Mélange de légumes oubliés



Ronde des fromages



Sapin de Noël au chocolat

Délice framboise/cassis

Salade de fruits maison

