

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 27 août au dimanche 2 septembre 2018

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 27 août Sainte Monique	Cœurs de palmier vinaigrette Endives à la flamande Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Liégeois chocolat 	Mini roulé abricot	Bouillon de légumes (Poireaux, carottes, céleri) Tarte au Saint-Nectaire Fruit de saison
Mardi 28 août Saint Augustin	Asperges Tajine de dinde Semoule Plateau de fromages Far breton	Pain au lait	Velouté de poireaux Salade niçoise au thon Compote de poire
Mercredi 29 août Sainte Sabine	Œufs cocotte Pâté de campagne Salade de pommes de terre et tomates Plateau de fromages Ile flottante au caramel 	Yaourt aux fruits	Soupe à l'ail et ses croûtons Poivron farci Nectarine
Jeudi 30 août Saint Fiacre	Hachis Parmentier maison Salade de mâches Plateau de fromages Café liégeois glacé	Melon 	Potage aux légumes verts (Pommes de terre, cerfeuil, céleri, poireaux) Brioche Chocolat, confiture Petit Suisse
Vendredi 31 août Saint Aristide	Betteraves rouges en salade Pavé de saumon sauce oseille Tagliatelles Plateau de fromages Crème brûlée 	Mousse à la mangue	Velouté de volaille (Bouillon de volaille, poireaux, pommes de terre, céleri) Salade paysanne au Bleu Fruit de saison
Samedi 1er septembre Saint Gilles	Tripes à la mode de Caen Frites Plateau de fromages Raisin	Assortiment de biscuits 	Velouté aux champignons Bouchée jambon fromage Quetsches au sirop
Dimanche 2 septembre Sainte Ingrid	Pâté en croûte Pintade aux pêches Pomme de terre au four sauce fines herbes Haricots beurre persillés Saint Paulin Vacherin	Abricots crème anglaise	Potage mouliné aux poireaux Salade de cervelas Yaourt