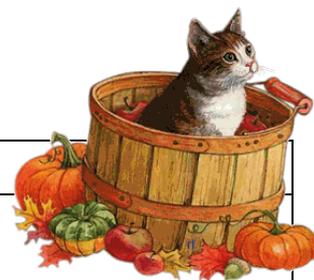


# MENU HARMONIE

Du lundi 1<sup>er</sup> au dimanche 7 octobre 2018



	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 1<sup>er</sup> octobre</b> <b>Sainte Thérèse</b>	Œufs durs Steak haché Frites - Salade verte frisée Plateau de fromages Mousse spéculoos	Assortiment de biscuits	Potage au céleri Croque-monsieur Fruit de saison
<b>Mardi 2 octobre</b> <b>Saint Léger</b>	Carottes râpées aux raisins secs Sauté de veau marengo Macaronis Plateau de fromages Fromage blanc sucré	Moelleux chocolat	Potage cultivateur (poireaux, céleri, carottes, pommes de terre) Saucisse chipolatas Compote de pommes Banane
<b>Mercredi 3 octobre</b> <b>Saint Gérard</b>	Velouté de poireaux Emincé de poulet au curry Pommes de terre sarladaise Petits pois Plateau de fromages Poire belle Hélène	Salade de kiwi	Potage julienne Brioche Chocolat, confiture Yaourt nature
<b>Jeudi 4 octobre</b> <b>Saint François d'Assises</b>	Couscous royal Plateau de fromages Café liégeois glacé	Flan chocolat	Velouté de navets Cannellonis au gratin Quetsches au sirop
<b>Vendredi 5 octobre</b> <b>Sainte Fleur</b>	Fond d'artichaut vinaigrette Paupiette de saumon Pommes de terre persillées - Epinards Plateau de fromages Fruit de saison	Croissant	Potage d'endives Feuilleté de poulet aux poireaux Compote tous fruits
<b>Samedi 6 octobre</b> <b>Saint Bruno</b>	Maquereau sauce moutarde Endives à la flamande Riz Plateau de fromages Liégeois chocolat	Mousse à la noix de coco	Potage Parmentier Salade du chef Far breton
<b>Dimanche 7 octobre</b> <b>Saint Serge</b>	Jambon de Bayonne Rôti de bœuf Pommes de terre aux fines herbes Fagot d'haricots verts Saint Nectaire Eclair au café	Mini roulé fraise	Soupe à l'ail et ses croûtons Fromage blanc 0% Pomme de terre au four oignon et thym Chariot de desserts

