



MENU HARMONIE

Du lundi 3 au dimanche 9 décembre 2018



	Midi	Collation	Soir
Lundi 3 décembre Saint François Xavier	Salade piémontaise Paupiette de veau sauce normande Coquillettes Plateau de fromages Crème renversée au caramel maison	Quatre-quart	Velouté aux champignons Tartine du chef à la mozzarella Litchis au sirop
Mardi 4 décembre Sainte Barbara	Betteraves rouges en salade Escalope de dinde sauce curry Pommes de terre aux fines herbes Poêlée champêtre Plateau de fromages Mousse framboise	Petit pain au chocolat	Potage aux légumes verts Quenelles à la sauce blanche Riz Orange
Mercredi 5 décembre Saint Géraud	Jambette et ses légumes Plateau de fromages Cône vanille	Mini roulé à l'abricot	Soupe à la retirée Cordon bleu Pommes de terre sautées au thym Salade de kiwi
Jeudi 6 décembre Saint Nicolas	Potage au céleri Poulet rôti Frites Salade d'endives Plateau de fromages Tarte à la crème	Assortiment de biscuits	Potage Choisy (Laitue, céleri, pommes de terre) Brioche Chocolat, confiture Yaourt nature
Vendredi 7 décembre Saint Ambroise	Concombre au basilic Pavé de saumon sauce oseille Riz - Epinards à la crème Plateau de fromages Banane	Flan nappé vanille	Potage Saint Germain Salade au chèvre chaud Ile flottante au caramel
Samedi 8 décembre Immaculée Conception	Terrine de lapin Epaule d'agneau à la provençale Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruits Chantilly sauce cassis	Pâte de fruits	Velouté de tomates Cannellonis au gratin Pêche au sirop
Dimanche 9 décembre Sainte Léocadie	Mousse de thon Rôti de bœuf Pommes röstis Haricots verts Chimay à la bière Chou à la crème	Gaufre	Velouté de volaille (Bouillon de volaille, poireaux, pommes de terre, céleri) Harengs Pommes de terre au four Chariot de fruits

