



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 3 au dimanche 9 décembre 2018



	Midi	Soir
Lundi 3 décembre Saint François Xavier	Salade piémontaise Paupiette de veau sauce normande Coquillettes Plateau de fromages Crème renversée au caramel maison	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	Potage aux légumes verts Quenelles à la sauce blanche Riz Orange
Mercredi 5 décembre Saint Gérald	Jambette et ses légumes Plateau de fromages Cône vanille	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	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	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	Velouté de tomates Cannellonis au gratin Pêche au sirop
Dimanche 9 décembre Sainte Léocadie	Mousse de thon Rôti de bœuf Pommes rösti Haricots verts Chimay à la bière Chou à la crème	Velouté de volaille (Bouillon de volaille, poireaux, pommes de terre, céleri) Harengs Pommes de terre au four Chariot de fruits

