



# MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 15 au dimanche 21 Avril 2019



	Midi	Soir
<b>Lundi 15 Avril</b> <b>Saint Paterne</b>	Sardine à l'huile Côte de porc charcutière Compotée de choux Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Potage persil Croque Monsieur Fruits de saison
<b>Mardi 16 Avril</b> <b>Saint Benoît-Joseph</b>	Feuilleté saucisse Salade de riz au jambon Plateau de fromages Fruits chantilly sauce cassis	Velouté de courgettes Tarte au Saint-Nectaire Gâteau de semoule
<b>Mercredi 17 Avril</b> <b>Sainte Anicet</b>	Hachis parmentier maison Salade verte laitue Plateau de fromages Pomme cuite	Velouté de légumes (bouillon, vol. poireaux, pdt, céleri) Raviolis Crème renversée au caramel maison
<b>Jeudi 18 Avril</b> <b>Saint Parfait</b>	Toast au chèvre Boudin noir sucré Compote de pommes maison Pommes rissolées Plateau de fromages Délice au chocolat	Velouté de haricots verts Salade paysanne au bleu Mirabelles au sirop
<b>Vendredi 19 Avril</b> <b>Sainte Emma</b>	Pamplemousse au sucre Filet de colin Tomates à la Provençale Pommes de terre à la Lyonnaise Plateau de fromages Liégeois café	Potage de légumes Rôti de porc froid Coquillettes Mangue
<b>Samedi 20 Avril</b> <b>Sainte Odette</b>	Tripes à la mode de Caen Frites Plateau de fromages Fruits de saison	Soupe à l'oignon et gruyère Omelette, Petits pois carottes Entremet pistache
<b>Dimanche 21 Avril</b> <b>Pâques</b>	Bouchée à la reine Suprême de pintade Croquettes de pommes de terre Salsifis au jus Fromage bûche de Pila Nid de Pâques	Potage parmentier Salade piémontaise maison Chariot de fruits

