



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 15 au dimanche 21 Avril 2019



Midi

Soir

	Midi	Soir
Lundi 15 Avril Saint Paterne	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
Mardi 16 Avril Saint Benoît-Joseph	Feuilleté saucisse Salade de riz au jambon Plateau de fromages Fruits chantilly sauce cassis	Velouté de courgettes Tarte au Saint-Nectaire Gâteau de semoule
Mercredi 17 Avril Sainte Anicet	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
Jeudi 18 Avril Saint Parfait	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
Vendredi 19 Avril Sainte Emma	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
Samedi 20 Avril Sainte Odette	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
Dimanche 21 Avril Pâques	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

