

MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 22 au dimanche 28 Avril 2019

* **	Midi	Soir
	Terrine de lapin	
Lundi 22 Avril	Gigot d'agneau aux champignons	Potage mouliné aux poireaux
Lundi de	Flageolets au jus, Pommes grenailles	Croissant Savoyard (lardons,oignons,reblochon)
Pâques	Morbier	Liégeois café
	Tartelette crème/poires	
	Salade de crudités	Velouté de navets
Mardi 23 Avril	Bœuf carottes, Pommes de terre	Raviolis au gratin
Saint Georges	Plateau de fromages	Entremet vanille
	Salade de fruits	Littlemet vannie
"	Feuilleté saucisse	Potage cultivateur (poireaux,céleri,carottes,pdt)
Mercredi 24 Avril	Sauté de veau au Maroilles, Farfalles	Salade de crudités
Saint Fidèle	Plateau de fromages	Jambon fumé
	Pot de glace vanille/cacao	Salade de kiwi
Jeudi 25 Avril	Choucroute maison	Potage crécy (carottes, céleri)
Saint Marc	Plateau de fromages	Crêpe sucre, chocolat, confiture
Same Marc	Clafouti à la framboise	Petit suisse
	Concombre fromage blanc	
Vendredi 26	Filet de poisson pané	Potage Julienne
Avril	Riz pilaf aux légumes	Steak haché, Purée de carottes
Sainte Alida	Plateau de fromages	Pomme cuite
	Flan choco	
Comedi 27	Andouillette de Troyes	Soupe à l'ail et ses croûtons
Samedi 27 Avril	Frites	Salade de pâtes au jambon
Sainte Zita	Plateau de fromages	Mousse au spéculoos
	Fraises chantilly	measse da specalors
	Velouté d'asperges	Potage Condé (céleri, poireaux,pdt, tomates)
Dimanche 28	Canard aux poivres, Salsifis au jus	Pommes de terre au four
Avril	Pommes röstis	Plateau de fromages
Sainte Valérie	Fromage Brie	Chariot de fruits
	Tarte Bourdaloue	₹ •