



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 17 au dimanche 23 juin 2019



Midi

Soir

	Midi	Soir
Lundi 17 Juin Saint Hervé	Céleri rémoulade Entrecôte maître d'hôtel Purée de pommes de terre, Salade frisée Plateau de fromages Far Breton	Velouté de courgettes Croque Monsieur Yaourt aromatisés
Mardi 18 Juin Sainte Léonce	Maquereau au vin blanc Assiette charcutière Pommes de terre au four oignon et thym Plateau de fromages Sorbet	Potage d'endives Cervelas, Petits pois carottes Salade de fruits
Mercredi 19 Juin Saint Romuald	Asperges sauce beurre blanc Rôti de bœuf froid, Salade de haricots blanc, Pommes de terre Plateau de fromages Mousse à la framboise	Potage Cresson Crêpe sucre/chocolat/confiture Yaourt nature
Jeudi 20 Juin Saint Silvère	Terrine de légumes Carbonade Flamande, Frites Salade verte laitue Plateau de fromages Crème brûlée	Velouté de tomates Salade de riz au jambon Pêche
Vendredi 21 Juin ETE	Macédoine de légumes Filet de truite sauce armoricaine Epinards à la crème, Pommes de terre Sarladaise Plateau de fromages Fruits de saison	Velouté de légumes Bouchée à la reine (volaille) Gâteau de semoule
Samedi 22 juin Saint Alban	Saucisson, cornichon, salade Paupiette de veau sauce Normande Farfalles Plateau de fromages Melon	Potage dubarry (chou-fleur, poireaux) Pizza chorizo/fromage Entremet chocolat
Dimanche 23 juin Sainte Audrey	Verrine tomate, mozzarella, jambon Coquelet, Pommes croquettes, Poêlée de légumes maison Saint Félicien Chou à la crème	Velouté de volaille (bouillon, vol.poireau,pdt,céleri) Salade Niçoise au thon Chariot de fruits

