



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 19 août au 25 août 2019



Midi

Soir

Lundi 19 août Saint Jean-Eudes	Toast au chèvre Cuisse de poulet froide Salade de pommes de terre, Betteraves rouges Plateau de fromages Clafouti aux cerises	Velouté de cerfeuil Croque Monsieur Mousse au citron
Mardi 20 août Saint Bernard	Hachis parmentier maison Salade feuille de chêne Plateau de fromages Dame blanche	Potage d'endives Feuilleté poulet aux poireaux Banane
Mercredi 21 août Saint Christophe	Œufs durs mayonnaise Salade de pâtes au jambon Plateau de fromages Liégeois au café	Velouté de tomates Steak haché, Purée de panais Litchis au sirop
Jeudi 22 août Saint Fabrice	Terrine de légumes Sauté de veau à la moutarde Pommes de terre Sarladaise Poêlée de légumes maison Plateau de fromages Fruits de saison	Crème freneuse (navet, poireau, pdt, céleri, oignon) Pâté de campagne Salade de crudités Flan pâtissier
Vendredi 23 août Sainte Rose de Lima	Concombres vinaigrette Filet de poisson pané Chou-fleur au gratin, Riz Plateau de fromages Fromage blanc aux fruits	Velouté de navets Tarte au Maroilles Salade de kiwi
Samedi 24 août Saint Barthélémy	Cocktail de crevettes Courgette farcie Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Pastèque	Potage choisy (laitue, céleri, pdt) Saucisse chipolata Compote de pommes Yaourt aromatisé
Dimanche 25 août Saint Louis	Verrine tomate, mozzarella, jambon Rôti de bœuf filet Tomates à la Provençale Pommes de terre au four sauce fines herbes Fromage Morbier Forêt noire	Potage mouliné aux poireaux Salade printanière Chariot de fruits

