



MENU HARMONIE

Du lundi 16 au 22 septembre 2019



| | Midi | Collation | Soir |
|--|---|------------------------|--|
| Lundi 16 septembre Sainte Edith | Salade de crudités Entrecôte Maître d'hôtel, Frites Plateau de fromages Far Breton | Entremet coco | Potage bonne femme (navet,pdt,oignon,céleri,carotte,poireaux) Omelette, Julienne de légumes Yaourt aux fruits |
| Mardi 17 septembre Saint Renaud | Tomate mimosa Salade de riz au thon Plateau de fromages Coupe glacée | Pain d'épices | Potage cultivateur (poireau,céleri,carotte,pdt) Feuilleté au Maroilles Coupe d'ananas |
| Mercredi 18 septembre Sainte Nadège | Terrine de poisson Assiette charcutière Pomme de terre au four sauce fines herbes Plateau de fromages Brownies crème anglaise | Pruneaux au sirop | Velouté de navets Cervelas Pommes de terre sautées au thym Salade de fruits |
| Jeudi 19 septembre Sainte Emilie | Rosette, Cornichons Côte de porc charcutière Choux de Bruxelles, Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Mousse au caramel | Liégeois au café | Potage Cresson Gaufre maison Entremet pistache |
| Vendredi 20 septembre Saint Davy | Brandade de morue Salade d'endives Plateau de fromages Tartelette aux fruits | Fruits de saison | Velouté de cerfeuil Repas tartes Fromage blanc aux fruits |
| Samedi 21 septembre Saint Matthieu | Cœur de palmier vinaigrette Foie de veau marchand de vin Pommes de terre à la Lyonnaise Carottes au jus Plateau de fromages Pastèque | Quatre-quart | Potage de légumes Cannellonis au gratin Compote de poire |
| Dimanche 22 septembre Saint Maurice | Verrine tomate/chèvre/jambon Pot-au-feu Fromage Chaumes Vacherin | Tranche Napolitaine | Bouillon biscotte Coleslaw Jambon, Cornichons Chariot de fruits |

