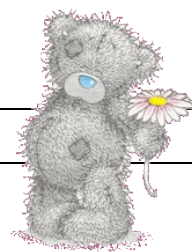




MENU HARMONIE

Du lundi 23 au 29 septembre 2019



	Midi	Collation	Soir
Lundi 23 septembre Automne	Hachis parmentier Plateau de fromages Bâtonnet passion/mangue	Banane	Velouté de navets Œufs mollets Florentine Poire cuite
Mardi 24 septembre Saint Thècle	Salade composée au cervelas Escalope de dinde sauce curry Farfalles Plateau de fromages Mousse au caramel	Croissant	Soupe à l'ail et ses croûtons Salade paysanne au bleu Fruits de saison
Mercredi 25 septembre Saint Hermann	Asperges sauce mousseline Sauté de veau aux petits légumes Pommes rissolées Plateau de fromages Gâteau au chocolat	Gaufre	Velouté de légumes Bouchée jambon/fromage Yaourt nature
Jeudi 26 septembre Saints Côme / Damien	Cassoulet maison Plateau de fromages Flan choco	Gâteau de semoule	Potage d'endives Salade de pommes de terre Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat
Vendredi 27 septembre Saint Vinc. De Paul	Pâté en croûte Filet de lieu sauce aneth Pommes de terre vapeur Julienne de légumes Plateau de fromages Crumble aux pêches	Fruits de saison	Crème freneuse (navet,poireau,pdt,céleri,oignon) Tarte au Saint Nectaire Entremet café
Samedi 28 septembre Saint Venceslas	Tripes à la mode de Caen Frites Plateau de fromages Fruits de saison	Assortiment de biscuits	Velouté de poireaux Raviolis au gratin Yaourt aux fruits
Dimanche 29 septembre Saint Michel	Bouillon vermicelle Poule sauce suprême et ses légumes Fromage Brie Tarte au sucre	Ski	Velouté de volaille (bouillon, vol.poireau,pdt,céleri) Filet de hareng Pommes de terre au four Chariot de fruits

