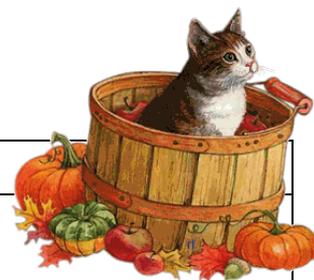
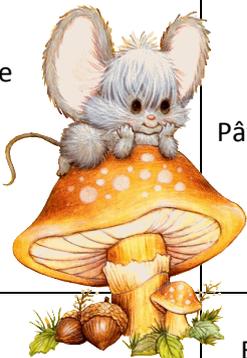
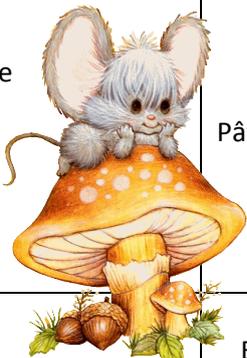
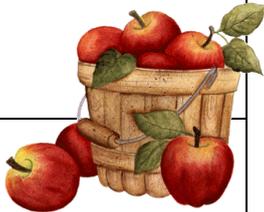


# MENU HARMONIE

Du lundi 30 septembre au 6 octobre 2019



	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 30 septembre</b> <b>Saint Jérôme</b>	Tomate mimosa Sauté d'agneau Navets, Pommes de terre Plateau de fromages Mangue	Quetsches au sirop	Potage choisy Croque Monsieur Liégeois café
<b>Mardi 1<sup>er</sup> octobre</b> <b>Thé. De l'E. Jésus</b>	Potage Cresson Steak haché sauce échalote Frites, Salade cuite scarole Plateau de fromages Tartelette à l'abricot	 Pâte de fruits	Velouté de courgettes Mortadelle, Cornichons Salade de pommes de terre Salade de fruits
<b>Mercredi 2 octobre</b> <b>Saint Léger</b>	Choucroute maison Plateau de fromages Coupe glacée	 Entremet pistache	Velouté de légumes Feuilleté au fromage Ananas au sirop
<b>Jeudi 3 octobre</b> <b>Saint Gérard</b>	Mousson de canard / toast grillé Osso bucco de veau, Coquillettes Plateau de fromages Mousse au spéculoos	Assortiment de biscuits	Potage crécy (carottes, céleri) Nuggets sauce ketchup Purée de carottes Fruits de saison
<b>Vendredi 4 octobre</b> <b>Fr. d'Assise</b>	Pamplemousse au sucre Filet de poisson pané Riz pilaf aux légumes Plateau de fromages Fruits chantilly sauce cassis	Beignet de Berlin	 Velouté de potiron Gaufre maison Petit suisse
<b>Samedi 5 octobre</b> <b>Sainte Fleur</b>	Céleri rémoulade Saucisse chipolata Compote de pommes Plateau de fromages Raisin	 Banane	Potage mouliné poireaux Salade Strasbourgeoise Mousse crème brûlée
<b>Dimanche 6 octobre</b> <b>Saint Bruno</b>	Verrine mascarpone/saumon Poulet rôti, Gratin dauphinois Poêlée de légumes maison Fromage Pain d'Ange Chou à la crème	Yaourt aromatisé	Potage persil Rillettes et cornichons Pommes de terre au four Chariot de fruits