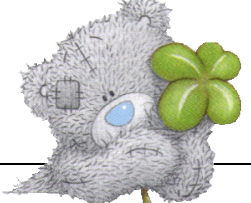




MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 16 au 22 septembre 2019



	Midi	Soir
Lundi 16 septembre Sainte Edith	Salade de crudités Entrecôte Maître d'hôtel, Frites Plateau de fromages Far Breton 	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 	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	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 	Potage Cresson Gaufre maison Entremet pistache
Vendredi 20 septembre Saint Davy	Brandade de morue Salade d'endives Plateau de fromages Tartelette aux fruits 	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	Potage de légumes Cannellonis au gratin Compote de poire 
Dimanche 22 septembre Saint Maurice	Verrine tomate/chèvre/jambon Pot-au-feu Fromage Chaumes Vacherin 	Bouillon biscotte Coleslaw Jambon, Cornichons Chariot de fruits 