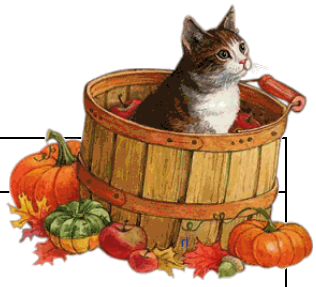
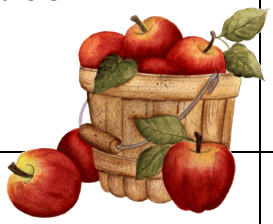
# MENU HEURES CLAIRES

## Du lundi 30 septembre au 6 octobre 2019



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