



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 14 au 20 octobre 2019



	Midi	Soir
Lundi 14 Octobre Saint Juste	Crêpes aux champignons Entrecôte maître d'hôtel, Frites Salade verte laitue Plateau de fromages Crumble poire	Velouté de légumes Cannellonis au gratin Yaourt aromatisé
Mardi 15 octobre Sainte Thérèse d'Avila	Petit salé aux lentilles, Saucisse, Lard Pommes de terre Plateau de fromages Mousse au caramel	Potage Julienne Tartine du chef Salade de fruits
Mercredi 16 octobre Sainte Edwige	Chou-fleur en salade Tajine d'agneau, Semoule Plateau de fromages Tranche Napolitaine glacée	Crème freneuse (navets,poireaux,pdt,céleri,oignon) Jambon de dinde, Salade de pommes de terre Liégeois au café
Jeudi 17 octobre Saint Baudouin	Soupe Minestrone Poulet Basquaise, Pommes sautées Plateau de fromages Génoise et sa crème anglaise	Bouillon de légumes Quiche aux légumes Banane
Vendredi 18 octobre Saint Luc	Pamplemousse au sucre Daurade, Courgettes braisées Riz à la tomate Plateau de fromages Pomme cuite	Potage cultivateur (poireaux,céleri,pdt,carotte) Brioche chocolat, confiture Petit suisse
Samedi 19 octobre Saint René	Sardines Rognons, Purée de pommes de terre Plateau de fromages Compote tous fruits	Potage Cresson Saucisse de Toulouse, Coquillettes Pruneaux au sirop
Dimanche 20 octobre Sainte Adeline	Toast au saumon Rôti de veau, Pommes de terre au four sauce fines herbes, Endives braisées Fourme d'Ambert Eclair au café	Soupe à l'oignon et gruyère Salade composée (mâche,betteraves,oignons confits au four,œufs durs) Chariot de fruits

