



# MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 02 au 08 Décembre 2019



	Midi	Soir
<b>Lundi 2 Décembre Sainte Viviane</b>	Terrine de légumes Bœuf carottes Pommes de terre Plateau de fromages Pruneaux au vin rouge	Velouté de navets Cordon bleu, Pommes de terre Yaourt nature
<b>Mardi 3 Décembre Saint François- Xavier</b>	Champignons à la grecque Navarin d'agneau printanier Pommes de terre Plateau de fromages Gâteau au chocolat	Potage céleri Tartiflette Entremet mascarpone aux fruits rouges
<b>Mercredi 4 Décembre Sainte Barbara</b>	Jambette et ses légumes Plateau de fromages Coupe glacée spéculoos vanille	Soupe à la retirée Salade à l'emmental Crème pralinée
<b>Jeudi 5 Décembre Saint Gérald</b>	Petit salé aux lentilles Pommes de terre Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat	Velouté de tomates Brioche chocolat confiture Petit suisse
<b>Vendredi 6 Décembre Saint Nicolas</b>	Paëlla maison Plateau de fromages Crêpes sucre, chocolat, confiture	Potage aux légumes verts Tarte au Saint-Nectaire Mirabelles au sirop
<b>Samedi 7 Décembre Saint Ambroise</b>	Lentilles en salade Pâté de campagne Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Flan nappé au caramel	Soupe à l'oignon et gruyère Quenelle de brochet à l'armoricaine Pommes de terre vapeur Fruits de saison
<b>Dimanche 8 Décembre Imm. Conception</b>	Bouillon vermicelle Blanquette de veau à l'ancienne et ses légumes Chaource Chou à la crème	Velouté aux champignons Salade piémontaise Chariot de fruits

