



# MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 17 au dimanche 23 Février 2020



Midi

Soir

	Midi	Soir
<b>Lundi 17 Février Saint Alexis</b>	Champignons à la grecque Osso bucco de veau, Farfalles Plateau de fromages Flan chocolat	Potage mouliné poireaux Tartine du chef Poire cuite
<b>Mardi 18 Février Sainte Bernadette</b>	Velouté de haricots verts Aiguillettes de poulet aux abricots et raisins secs, Pommes sautées Plateau de fromages Clafouti aux cerises	Velouté de potiron Tartiflette Clémentine
<b>Mercredi 19 Février Saint Gabin</b>	Terrine de poisson Œufs brouillés, Frites Salade verte laitue Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Potage dubarry (chou-fleur, poireaux) Saucisse de Toulouse, Pommes rissolées Crème dessert vanille
<b>Jeudi 20 Février Sainte Aimée</b>	Cassoulet maison Plateau de fromages Dame blanche	Velouté de navets Gaufre maison Gâteau de semoule
<b>Vendredi 21 Février Saint Damien</b>	Rosettes, Cornichons Paupiette de saumon, Riz à la tomate Tomates à la provençale Plateau de fromages Génoise et sa crème anglaise	Potage Saint-Germain Crêpes aux champignons Fruits de saison
<b>Samedi 22 Février Sainte Isabelle</b>	Fond d'artichaut vinaigrette Crépinette Purée de pommes de terre Purée de carottes Plateau de fromages Fruits chantilly sauce cassis	Velouté de légumes Cannellonis au gratin Mousse au café
<b>Dimanche 23 Février Saint Lazare</b>	Surimi mayo Filet mignon de veau Blettes sautées persillées Pommes röstis Pavé d'Affinois Charlotte aux poires et chocolat	Soupe aux choux Salade du chef Chariot de fruits

