



# MENU HARMONIE

Du lundi 17 au dimanche 23 Février 2020



	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 17 Février Saint Alexis</b>	Champignons à la grecque Osso bucco de veau, Farfalles Plateau de fromages Flan chocolat	Compote de pêche	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	Beignet de Berlin	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	 Pudding aux pépites de chocolat	Potage dubarry (chou-fleur, poireau) Saucisse de Toulouse, Pommes rissolées Crème dessert vanille
<b>Jeudi 20 Février Sainte Aimée</b>	Cassoulet maison Plateau de fromages Dame blanche	Fruits de saison	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	Petit suisse	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	Assortiment de biscuits	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	 Sorbet	Soupe aux choux Salade du chef Chariot de fruits

