



# MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 9 au dimanche 15 Mars 2020



	Midi	Soir
<b>Lundi 9 Mars</b> <b>Sainte Françoise</b>	Terrine de lapin Entrecôte Maître d'hôtel Purée de pommes de terre Salade de tomates Plateau de fromages Compote de pommes	Potage mouliné aux poireaux Omelette, Pommes de terre vapeur Salade de fruits
<b>Mardi 10 Mars</b> <b>Saint Vivien</b>	Couscous royal Plateau de fromages Chocolat Liégeois glacé	Velouté de navets Feuilleté saucisse Yaourt aux fruits
<b>Mercredi 11 Mars</b> <b>Sainte Rosine</b>	Velouté d'artichaut Salade de pâtes au thon Plateau de fromages Banane	Crème freuseuse (navet, poireau, pdt, céleri, oignon) Gaufre maison Petit suisse
<b>Jeudi 12 Mars</b> <b>Sainte Justine</b>	Cœur de palmier vinaigrette Omelette aux champignons Pommes rissolées, Salade verte laitue Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat	Potage persil Salade fraîcheur Mirabelles au sirop
<b>Vendredi 13 Mars</b> <b>Saint Rodrigue</b>	Paëlla maison Plateau de fromages Génoise et sa crème anglaise	Soupe Minestrone Plateau de fromages Entremet pistache
<b>Samedi 14 Mars</b> <b>Sainte Mathilde</b>	Rosettes et cornichons Foie de veau marchand de vin Chou de purée de topinambour et panais Plateau de fromages Fruit de saison	Soupe à l'oignon et gruyère Cordon bleu, Petits pois Salade d'agrumes
<b>Dimanche 15 Mars</b> <b>Sainte Louise</b>	Toast au munster Pintade aux pêches Pommes sautées Carottes à la crème Fromage Chaumes Tiramisu au spéculoos	Bouillon de légumes Assiette charcutière, Pommes de terre au four Chariot de fruits

