



# MENU HARMONIE

## Du lundi 2 au dimanche 8 Mars 2020



	Midi	Collation	Soir
<b>Lundi 2 Mars</b> <b>Ch. Le Bon</b>	Crêpe aux champignons Navarin d'agneau printanier Pâtes Plateau de fromages Mousse à la noisette	Poire et sa crème anglaise	Velouté de tomates Saucisse maroilles Purée de pois cassés Compote tous fruits
<b>Mardi 3 Mars</b> <b>Saint Guénolé</b>	Potage Julienne Jambon fumé Salade de pommes de terre et tomates Plateau de fromages Gâteau au chocolat	Pain au lait	Potage de légumes Brioche chocolat confiture Yaourt nature
<b>Mercredi 4 Mars</b> <b>Saint Casimir</b>	Choucroute maison Plateau de fromages Pêche melba	Compote de pommes	Potage Condé (céleri, poireaux, pdt, tomates) Pizza 3 fromages Mousse crème brûlée
<b>Jeudi 5 Mars</b> <b>Saint Olive</b>	Quiche Lorraine Tajine de dinde, abricots raisins Pommes de terre Plateau de fromages Crumble aux poires	Moelleux choco	Velouté de volaille (bouillon de volaille, poireaux, pdt, céleri) Œufs meurette Quetsches au sirop
<b>Vendredi 6 Mars</b> <b>Sainte Colette</b>	Concombre fromage blanc Filet de truite sauce beurre blanc Fondue d'endives Pommes de terre à la Lyonnaise Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Assortiment de biscuits	Soupe à l'ail et ses croûtons Salade de pâtes au jambon Fruits de saison
<b>Samedi 7 Mars</b> <b>Sainte Félicité</b>	Tripes à la mode de Caen Frites Plateau de fromages Litchis au sirop	Gaufre	Potage Crécy (carottes, céleri) Croque Monsieur Entremet café
<b>Dimanche 8 Mars</b> <b>Saint Jean de Dieu</b>	Pêche au thon Rôti de veau orloff Pommes duchesses Haricot coco blanc à la tomate Fromage Comté Vacherin	Gâteau de semoule	Potage cultivateur (poireaux, céleri, carottes, pdt) Salade piémontaise Chariot de fruits

