



# MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 29 Juin au dimanche 5 Juillet 2020

	Midi	Soir
<b>Lundi 29 Juin</b> <b>Saint Pierre-Paul</b>	Tomate mimosa Côte de porc charcutière Choux de Bruxelles Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de poireaux Salade de riz au thon Mousse à la framboise 
<b>Mardi 30 Juin</b> <b>Saint Martial</b>	Pâté de foie Emincé de poulet au curcuma Coquillettes Plateau de fromages Yaourt nature	Potage Julienne Gaufre maison Fromage blanc sucré au spéculoos
<b>Mercredi 1<sup>er</sup> Juillet</b> <b>Saint Thierry</b>	Salade annette (mâche, œuf dur, tomate, pdt, maïs) Rôti de porc froid Salade de tomates, Pommes de terre Plateau de fromages Abricot	Crème freneuse (navet, poireau, pdt, céleri, oignon) Salade piémontaise Yaourt aux fruits
<b>Jeudi 2 Juillet</b> <b>Saint Martinien</b>	Feuilleté saucisse Filet Américain, Frites Salade feuille de chêne Plateau de fromages Génoise et sa crème anglaise	Bouillon de légumes Repas tartes Compote tous fruits
<b>Vendredi 3 Juillet</b> <b>Saint Thomas</b>	Salade de crudités Pommes sautées, Daurade, Fondue d'aubergine Plateau de fromages Coupe glacée	Potage dubarry (chou-fleur, poireau) Croissant jambon/fromage Salade de fruits 
<b>Samedi 4 Juillet</b> <b>Saint Florent</b>	Terrine de légumes Paupiette de dinde, Purée de pommes de terre Plateau de fromages Flan choco	Soupe à l'oignon, Gruyère Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Fraises au sucre
<b>Dimanche 5 Juillet</b> <b>Saint Antoine</b>	Verrine tomates, mozzarella, jambon Coq à la bière, Flageolets au jus Pommes dûchesses Fromage Epoisse Profiterole glacé sauce chocolat	Potage cultivateur (poireau, céleri, carotte, pdt) Mortadelle, Cornichons Pomme de terre au four Chariot de fruits

