



# MENU HEURES CLAIRES

## Du lundi 21 au dimanche 27 Septembre 2020



	Midi	Soir
<b>Lundi 21 Septembre</b> <b>Saint Mathieu</b>	Feuilleté d'escargots Osso bucco de veau Farfalles Plateau de fromages Tranche Napolitaine glacée	Crème freuseuse (navets, poireaux, pdt, céleri, oignon) Salade de riz au thon Banane
<b>Mardi 22 Septembre</b> <b>Automne</b>	Sardine à l'huile Sauté d'agneau aux flageolets et pommes de terre Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de tomates Pizza chorizo/fromage Mirabelles au sirop
<b>Mercredi 23 Septembre</b> <b>Saint Constant</b>	Saucisson, cornichons, salade Steak haché Frites Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat	Soupe à l'ail et ses croûtons Tartiflette Raisin
<b>Jeudi 24 Septembre</b> <b>Sainte Thècle</b>	Feuilleté de poulet aux poireaux Pâté de foie Salade de pommes de terre et tomates Plateau de fromages Fruits chantilly sauce cassis	Velouté de volaille (bouillon de volaille, poireaux, pdt, céleri) Gaufre maison Flan chocolat
<b>Vendredi 25 Septembre</b> <b>Saint Hermann</b>	Pamplemousse au sucre Cabillaud sauce ciboulette Riz pilaf, Brocolis Plateau de fromages Fromage blanc sucré	Potage Crécy (carottes, céleri) Œufs cocotte aux pommes de terre et lardons Salade de kiwi
<b>Samedi 26 Septembre</b> <b>Saint Côme</b> <b>Saint Damien</b>	Macédoine Crépinette Purée de panais, Salade verte frisée Plateau de fromages Petit suisse	 Soupe à l'oignon et gruyère Jambon fumé, Salade de pommes de terre Pomme cuite
<b>Dimanche 27 Septembre</b> <b>Saint Vincent de Paul</b>	Verrine mascarpone saumon Pot au feu en persillade Tomme grise Eclair au café	Bouillon biscottes Salade Strasbourgeoise Chariot de fruits