

**MENU "Les Godenettes"**

**Du lundi 5 au dimanche 11 octobre 2020**

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 5 octobre Sainte Fleur	Picon bière, chips, biscuits apéritifs Moelleux betterave et chèvre Chicon au gratin et pommes de terre Toast au Maroilles salade de pignons de pin Crème brûlée à la chicorée	Tarte au sucre 	Potage Dubarry (Chou-fleur, poireaux) Cordon bleu Pommes röstis Entremet coco
Mardi 6 octobre Saint Bruno	Verrine tomate chèvre jambon Steak haché Purée de pommes de terre aux fines herbes Endives cuites Plateau de fromages Yaourt	Ile flottante au caramel 	Velouté de cerfeuil Saucisse de Toulouse Compote de pomme Mousse framboise
Mercredi 7 octobre Saint Serge	Tomate mimosa Sauté de bœuf aux petits légumes Pommes grenaille Plateau de fromages Abricots au sirop 	Chacha	Potage aux légumes verts Crêpes Sucre, chocolat, confiture Yaourt nature
Jeudi 8 octobre Sainte Pélagie	Salade de crudités Carbonade flamande Frites Plateau de fromages Gâteau au chocolat	Beignet de Berlin 	Soupe à l'oignon et gruyère Fricandelle Pommes rissolées Salade de fruits
Vendredi 9 octobre Saint Denis	Kir vin blanc crème cassis Couscous Camembert Café liégeois glacé 	Pâtisseries orientales	Potage cultivateur (Poireaux, céleri, carottes, pommes de terre) Raviolis au gratin Pomme cuite
Samedi 10 octobre Saint Ghislain	Rosette et cornichons Chou farci Pommes de terre sarladaises Plateau de fromages Raisin	Ski 	Velouté de tomates Croque-monsieur Yaourt aromatisé
Dimanche 11 octobre Saint Firmin	Bouillon de légumes Poule sauce suprême et ses légumes Chaumes Vacherin 	Assortiment de biscuits	Velouté de légumes Bouchée à la reine (Volaille) Yaourt