

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 12 au dimanche 18 octobre 2020

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 12 octobre Saint Wilfrid	Cœurs de palmier vinaigrette Sauté de porc aux poireaux et pommes de terre Plateau de fromages Crumble 	Pain au lait	Potage de légumes Merguez Pommes de terre sarladaises Fruit de saison
Mardi 13 octobre Saint Géraud	Rosette et cornichons Escalope de dinde aux champignons Macaronis au fromage Plateau de fromages Banane	Pain d'épices 	Velouté d'artichaut Croissant savoyard (Lardons, oignons, Reblochon) Compote de poire
Mercredi 14 octobre Saint Juste	Jambette et ses légumes Plateau de fromages Pot de glace 	Gâteau de semoule	Bouillon de légumes Salade fraîcheur Far breton
Jeudi 15 octobre Sainte Thérèse d'Avila	Velouté de potiron Bœuf carottes et pommes de terre Plateau de fromages Génoise et crème anglaise	Flan nappé vanille 	Velouté de cerfeuil Gaufre maison Yaourt nature
Vendredi 16 octobre Sainte Edwige	Paëlla maison Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Crème renversée au caramel maison	Soupe à l'ail et ses croûtons Tarte au Maroilles Salade de kiwi
Samedi 17 octobre Saint Baudouin	Poireaux vinaigrette Rognons Frites Salade verte frisée Plateau de fromages Poire au chocolat	Assortiment de biscuits 	Potage au cresson Cordon bleu Brunoise au jus Mousse spéculoos
Dimanche 18 octobre Saint Luc	Verrine mascarpone saumon Rôti de veau Orloff Pommes duchesse Haricots verts Brie Tarte Tatin aux poires 	Yaourt aux fruits	Velouté de tomates Rillettes Pomme de terre au four Yaourt