



MENU HARMONIE

Du lundi 23 au dimanche 29 Novembre 2020



	Midi	Collation	Soir
Lundi 23 Novembre Saint Clément	Feuilleté d'escargots Aiguillettes de poulet aux abricots et raisins secs, Pommes grenailles Plateau de fromages Yaourt aromatisés	Compote tous fruits	Potage Cresson Tartine du chef à la mozzarella Fruits de saison
Mardi 24 Novembre Sainte Flora	Velouté de poireaux Entrecôte Maître d'hôtel, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Fromage blanc sucré au spéculoos	Beignet de Berlin	Velouté de cerfeuil Jambon sauce mère, Purée de brocolis Mirabelles au sirop
Mercredi 25 Novembre Sainte Catherine	Salade de crudités Côte de porc charcutière, Chou rouge braisé, Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ski	Roulé à la confiture	Potage Choisy (laitue, céleri, pdt) Pizza chorizo, Fromage Quetsches au sirop 
Jeudi 26 Novembre Sainte Delphine	Maquereau sauce moutarde Bœuf carottes, Pommes de terre Plateau de fromages Salade de fruits	Mousse crème brûlée	Potage cultivateur (poireaux, céleri, carotte, pdt) Assiette de charcuterie, Salade de pommes de terre Yaourt aux fruits
Vendredi 27 Novembre Saint Sévrin	Concombres vinaigrette Lieu sauce armoricaine, Fondue de courgettes au curcuma, Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Mousse au caramel	Banane	Potage de légumes Brioche chocolat confiture Petit suisse
Samedi 28 Novembre Saint Jacq. De la M	Rillettes et cornichons Paupiettes de dinde sauce Normande, Coquillettes  Plateau de fromages Poire cuite	Entremet pistache	Velouté de tomates Tomates au thon Pudding aux pépites de chocolat
Dimanche 29 Novembre Saint Saturnin	Saucisson brioché Rôti de veau sauce Maroilles, Pommes de terre au four sauce fines herbes, Julienne de légumes Fromage Saint-Paulin Tarte aux pruneaux	Assortiment de biscuits	Soupe aux choux Salade composée au cervelas Chariot de fruits

