



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 29 Mars au dimanche 4 Avril 2021



	Midi	Soir
Lundi 29 mars Sainte Gwladys	Salade de crudités Kebab, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Cône vanille	Potage laitue Rillettes et cornichons Salade de pommes de terre Compote de poires
Mardi 30 mars Sainte Amédée	Feuilleté saucisse Salade Niçoise au thon Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Velouté de poireaux Steak haché, Petits pois Flan pâtissier
Mercredi 31 Mars Saint Benjamin	Hachis parmentier maison Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Julienne Crêpinette, Carottes à la crème Gâteau de semoule
Jeudi 1^{er} Avril Saint Hugues	Salami, Cornichons, Salade Sauté de porc aux poireaux Pommes de terre Plateau de fromages Quatre-quart	Potage cultivateur (poireaux, céleri, carottes, pdt) Tarte Limousine Quetsches au sirop
Vendredi 2 Avril Sainte Sandrine	Pâté en croûte Filet de colin, Pommes de terre vapeur Brocolis au beurre Plateau de fromages Pomme cuite	Potage Cresson Crêpes sucre, chocolat, confiture Petit suisse
Samedi 3 Avril Saint Richard	Velouté de navets Jambon fumé, Coquillettes Plateau de fromages Clafouti aux cerises	Velouté de cerfeuil Feuilleté jambon/fromage Flan choco
Dimanche 4 Avril Pâques	Toast au brie Rôti de veau zingara, Pommes duchesses Tomates à la Provençale Fromage Pérail Nid de Pâques	Potage Crécy (carottes, céleri) Salade piémontaise Chariot de fruits

