





MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 28 Juin au dimanche 4 Juillet 2021



	Midi	Soir
Lundi 28 Juin Sainte Irénée	Choucroute maison Plateau de fromages Cône vanille	Potage cultivateur (poireaux,céleri,carottes,pdt) Tartine du chef à la mozzarella Pêche crème anglaise
Mardi 29 Juin Saints Pierre/Paul	Feuilleté poulet aux poireaux Rôti de porc froid, Salade de pommes de terre, Salade de tomates Plateau de fromages Quatre-quart	Potage aux pois cassés Salade Strasbourgeoise Fraises au sucre
Mercredi 30 Juin Saint Martial	Terrine forestière au foie de volaille Paupiette de veau sauce normande, Tagliatelles  Plateau de fromages Flan au chocolat	Velouté de navets Crêpes sucre/chocolat/confiture Petit suisse
Jeudi 1^{er} Juillet Saint Thierry	Cassolette de la mer Assiette charcutière, Lentilles, Salade de pommes de terre Plateau de fromages Abricot	Potage céleri Steak haché, Purée de carottes Fromage blanc sucré
Vendredi 2 Juillet Saint Martinien	Cocktail, amuses bouches Cochon grillé Fraise melba	Velouté de courgettes Salade de farfalles au curry et poulet Banane
Samedi 3 Juillet Saint Thomas	Salade de crudités Foie de veau marchand de vin, Salade feuille de chêne Plateau de fromages Flan nappé vanille	Velouté de poireaux Fricandelle, Pommes rissolées Far Breton 
Dimanche 4 Juillet Saint Florent	Mousseline de thon en gelée Gigot d'agneau au thym, Haricots panachés Pommes röstis Chaumes Vacherin	Potage Cresson Rillettes et cornichons, Pommes de terre au four Chariot de fruits

