



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 19 au dimanche 25 Juillet 2021



	Midi	Soir
Lundi 19 Juillet Saint Arsène	Moussaka Plateau de fromages Pêche melba	Velouté d'asperges Boudin blanc / Compote de pommes Gâteau de semoule
Mardi 20 Juillet Sainte Marina	Poireaux vinaigrette Potjevleech, Lentilles, Salade de pommes de terre Plateau de fromages Marbré au chocolat	Potage cultivateur (poireaux,céleri,carotte,pdt) Crêpes sucre, chocolat, confiture Yaourt nature
Mercredi 21 Juillet Saint Victor	Salade de crudités Côte de porc au Maroilles, Pommes de terre vapeur, Petits pois Plateau de fromages Fruits de saison	Velouté de navets Œufs mollets florentine Crème pralinée
Jeudi 22 Juillet Sainte Marie-Madeleine	Terrine de légumes Carbonade Flamande, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Flan choco	Potage céleri Museau vinaigrette, Salade de pommes de terre Abricot
Vendredi 23 Juillet Sainte Brigitte	Toast au chèvre Tagliatelles au saumon Plateau de fromages Pastèque	Potage choisy (laitue,céleri,pdt) Pizza merguez/fromage Mousse à la noisette
Samedi 24 Juillet Sainte Christine	Tomate mozzarella Courgette farcie, Riz à la tomate Plateau de fromages Beignet de Berlin	Potage aux pois cassés Salade composée au cervelas Compote de pommes
Dimanche 25 Juillet Saint Jacques	Saumon fumé sur toast Rôti de bœuf froid, Salade de pommes de terre, Céleri rémoulade Fromage Fol Epi Tiramisu au spéculoos	Velouté de légumes Filet de harengs, Pomme de terre au four Chariot de fruits

