



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 18 au dimanche 24 Octobre 2021



| | Midi | Soir |
|--|--|--|
| Lundi 18 Octobre Saint Luc | Velouté de potiron Steak haché, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Salade de fruits | Velouté de courgettes Feuilleté poulet aux poireaux Compote tous fruits |
| Mardi 19 Octobre Saint René | Spaghettis à la Bolognaise Plateau de fromages Tranche Napolitaine glacée | Soupe Minestrone Plateau de fromages Far Breton |
| Mercredi 20 Octobre Sainte Adeline | Salade de crudités Emincé de veau provençale Pommes de terre sautées au thym Julienne de légumes Plateau de fromages Flan choco  | Potage cultivateur (poireaux,céleri,carottes,pdt) Boudin blanc, Compote de pommes Gâteau de riz |
| Jeudi 21 Octobre Sainte Céline | Choucroute maison Plateau de fromages Clafouti aux poires | Velouté de navets Tarte au St Nectaire Mousse à la noisette |
| Vendredi 22 Octobre Sainte Elodie | Brandade de morue, Salade d'endives Plateau de fromages Roulé à la confiture | Crème freneuse (navet,poireau,pdt,céleri,oignon) Salade de farfalles au curry et poulet Flan nappé vanille |
| Samedi 23 Octobre Saint Jean de Capistran | Surimi mayo Tomate farcie maison, Riz Plateau de fromages Yaourt nature | Soupe à l'oignon et gruyère Bouchée jambon, fromage Poire au chocolat  |
| Dimanche 24 Octobre Saint Florentin | Bouillon biscote Langue de bœuf et ses légumes Fromage Fol épi Tarte au sucre | Velouté de volaille (bouillon, vol.poireau,pdt,céleri) Potjevleech, Pomme de terre au four Chariot de fruits |