



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 16 au dimanche 22 Mai 2022



	Midi	Soir
Lundi 16 Mai Saint Honoré	Lentilles saucisses lard Pommes de terre Plateau de fromages Dame blanche	Velouté de légumes Salade de crudités, Jambon fumé Pudding aux pépites de chocolat
Mardi 17 Mai Saint Pascal	Feuilleté au brie Cuisse de poulet froide, Salade de pommes de terre, Betteraves rouges en salade Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Condé (céleri, poireaux, pdt, tomates) Saucisse de Toulouse, Purée de brocolis Mousse à la noix de coco
Mercredi 18 Mai Saint Eric	Lasagnes, Salade d'endives Plateau de fromages Nectarine	Crème freneuse (navet, poireau, pdt, céleri, oignon) Filet de poisson pané, Petits pois Liégeois au chocolat
Jeudi 19 Mai Saint Yves	Pâté en croûte Risotto au poulet et petits légumes Plateau de fromages Tartelette aux fruits	Potage cultivateur (poireaux, céleri, carottes, pdt) Pizza 3 Savoyarde Petit suisse
Vendredi 20 Mai Saint Bernardin	Crêpes aux champignons Gratin de poisson, Pommes de terre vapeur, Fondue de poireaux Plateau de fromages Crumble	Potage carottes Pain perdu Yaourt nature
Samedi 21 Mai Saint Constantin	Tripes à la mode de Caen, Frites Plateau de fromages Melon	Velouté de salsifis Salade de farfalles au curry et poulet Gâteau de semoule
Dimanche 22 Mai Saint Emile	Toast au saumon Pintade aux pêches, Poêlée de légumes Pommes noisettes Fromage Comté Tarte aux fraises	Potage aux légumes verts Rillettes et cornichons, Pomme de terre au four Chariot de fruits