

# MENU HEURES CLAIRES

## Du lundi 23 au dimanche 29 Mai 2022



	Midi	Soir
<b>Lundi 23 Mai</b> <b>Saint Didier</b>	Rosette et cornichons Sauté d'agneau aux olives, Pommes de terre vapeur, Haricots verts Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Velouté de courgettes Salade composée pommes de terre, surimi Far Breton
<b>Mardi 24 Mai</b> <b>Saint Donatien</b>	Hachis parmentier maison Salade de mâches aux lardons Plateau de fromages Fruits de saison	Potage bonne femme (navet, pdt, oignon, céleri, carotte, poireau) Tarte au Saint Nectaire Entremet café
<b>Mercredi 25 Mai</b> <b>Sainte Sophie</b>	Toast au Maroilles Rôti de porc froid, Salade de crudités Plateau de fromages Gaufre chantilly	Soupe à l'oignon, Gruyère Brioche chocolat confiture Abricots au sirop
<b>Jeudi 26 Mai</b> <b>Ascension</b>	Betteraves rouges Sauté de veau marengo, Coquillettes Plateau de fromages Tartelette à la framboise	Velouté de cerfeuil Salade à l'emmental Flan nappé vanille
<b>Vendredi 27 Mai</b> <b>Saint Augustin</b>	Taboulé Filet de colin en papillote, Riz à la tomate Plateau de fromages Salade de fruits	Potage de légumes Assiette charcutière, Salade de pommes de terre Yaourt nature
<b>Samedi 28 Mai</b> <b>Saint Germain</b>	Terrine de légumes Carbonade Flamande, Frites Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Potage cultivateur (poireaux, céleri, carottes, pdt) Cannellonis au gratin Melon
<b>Dimanche 29 Mai</b> <b>Fête des Mères</b>	Feuilleté saucisse Rôti de bœuf froid, cœur de palmier vinaigrette, Salade de pommes de terre Fromage Vieux Lille Profiterole glacé sauce chocolat	Velouté de navets Maquereau sauce moutarde, Pomme de terre au four Chariot de fruits

