



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 19 au dimanche 25 Septembre 2022



	Midi	Soir
Lundi 19 Septembre Sainte Emilie	Salade de haricots blancs Endives à la Flamande Frites Plateau de fromages Liégeois glacé	Velouté de légumes Coleslaw Œufs durs Compote de poires
Mardi 20 Septembre Saint Davy	Toast au Maroilles Salade de pâtes au jambon Plateau de fromages Clafouti aux cerises	Potage aux légumes verts Feuilleté saucisse Fruits de saison
Mercredi 21 Septembre Saint Matthieu	Salade de crudités Tajine de dinde Semoule Plateau de fromages Compote tous fruits	Potage parmentier Repas tarte sucré Yaourt nature
Jeudi 22 Septembre Saint Maurice	Tripes à la mode de Caen Frites Plateau de fromages Cône vanille	Potage Cresson Quenelles à la sauce blanche, Riz Yaourt aux fruits
Vendredi 23 Septembre AUTOMNE	Champignons à la grecque Filet de truite sauce armoricaine Pommes de terre vapeur, Brocolis au beurre Plateau de fromages Fromage blanc sucré au spéculoos	Velouté de navets Assiette charcutière, Lentilles en salade Fruit de saison
Samedi 24 Septembre Saint Thècle	Tartelette aux poireaux Salade de crudités, Poulet rôti froid, Mayonnaise Plateau de fromages Beignet de Berlin	Velouté de poireaux Cannellonis au gratin Poire cuite
Dimanche 25 Septembre Saint Hermann	Velouté d'asperges Rôti de porc échine, Croquettes de pommes de terre, Salsifis au jus Fromage Comté Profiterole glacé sauce choco	Velouté de courgettes Filet de harengs Pommes de terre au four Chariot de fruits

