





MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 26 Septembre au dimanche 2 Octobre 2022



	Midi	Soir
Lundi 26 Septembre Saints Côme/Damien	Surimi mayonnaise Steak haché, Tagliatelles Plateau de fromages Flan choco	Potage céleri Salade de crudités, Pâté en croûte Litchis au sirop
Mardi 27 Septembre Saint Vincent de Paul	Potée Auvergnate (saucisse,lard) Plateau de fromages Quatre quart	Potage bonne femme (navet,pdt,oignon,céleri,carotte,poireau) Bouchée aux fruits de mer Compote tous fruits
Mercredi 28 Septembre Saint Venceslas	Couscous royal Plateau de fromages Bâtonnet passion/mangue 	Velouté de cerfeuil Brioche chocolat confiture Petit suisse
Jeudi 29 Septembre Saint Michel	Saucisson cornichon salade Carbonnade Flamande, Frites Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Potage Condé (céleri,poireau,pdt,tomate) Salade de riz au jambon Ananas au sirop
Vendredi 30 Septembre Saint Jérôme	Pamplemousse au sucre Cabillaud sauce ciboulette, Pommes rissolées Poêlée de légumes Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat	Potage cultivateur (poireau,céleri,carotte,pdt) Saucisse de Toulouse, Purée de panais Ile flottante au caramel
Samedi 1^{er} Octobre Thé.De l'E.Jésus	Carottes râpées aux raisins secs Tajine d'agneau, Pommes de terre sautées au thym Plateau de fromages Fruits de saison 	Velouté de volaille (bouillon, vol poireau,pdt,céleri) Croissant jambon/fromage Pruneaux au sirop
Dimanche 2 Octobre Saint Léger	Toast au munster Coquelet, Pommes duchesses Tomates à la provençale Fromage de chèvre Tarte à la crème	Soupe Minestrone Plateau de fromages Chariot de fruits

