

# MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 3 au dimanche 9 Octobre 2022

	Midi	Soir
<b>Lundi 3 Octobre</b> <b>Saint Gérard</b>	Apéritif Welsch, Potatoes, Salade d'endives Tarte au sucre et boule de glace spéculoos	Potage Condé (céleri, poireau, pdt, tomate) Lentilles, Œufs durs Fruits de saison
<b>Mardi 4 Octobre</b> <b>Fr d'Assise</b>	Cassoulet Plateau de fromages Cône vanille	Potage carottes Feuilleté poulet aux poireaux Salade de fruits
<b>Mercredi 5 Octobre</b> <b>Sainte Fleur</b>	Salade de crudités Osso bucco de veau, Macaronis Plateau de fromages Gâteau de semoule	Velouté de courgettes Croque Monsieur à la béchamel Flan nappé vanille
<b>Jeudi 6 Octobre</b> <b>Saint Bruno</b>	Toast au brie Pâté de campagne, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Pain perdu	Bouillon de légumes Quiche Lorraine Litchis au sirop
<b>Vendredi 7 Octobre</b> <b>Saint Serge</b>	Concombres au fromage blanc Filet de colin, Julienne de légumes Riz à la tomate Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Potage cultivateur (poireau, céleri, carotte, pdt) Steak haché, Purée de carottes Pomme cuite
<b>Samedi 8 Octobre</b> <b>Pélagie</b>	Salade à l'emmental Tajine de dinde, Semoule Plateau de fromages Quetsches au sirop	Potage aux endives Bouchée aux fruits de mer Yaourt
<b>Dimanche 9 Octobre</b> <b>Saint Denis</b>	Velouté d'asperges Rôti de veau zingara, Pommes de terre aux fines herbes, Blettes sautées persillées Fromage Brie Eclair au café	Potage Crécy Cannellonis au gratin Chariot de fruits