

MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 17 au dimanche 23 Octobre 2022

	Midi	Soir
Lundi 17 Octobre Saint Bauduin	Tartelette aux poireaux Poulet basquaise, Semoule Plateau de fromages Bâtonnet vanille	Potage cultivateur (poireau,céleri,carotte,pdt) Jambon sauce madère, Purée de panais Gâteau de riz
Mardi 18 Octobre Saint Luc	Salade de tomates Steak haché, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Salade d'agrumes	Velouté de laitue Salade composée, Pommes de terre surimi Mousse au chocolat blanc
Mercredi 19 Octobre Saint René	Moussaka Plateau de fromages Ananas au sirop	Velouté aux champignons Pizza 3 fromages Compote de pommes
Jeudi 20 Octobre Sainte Adeline	Velouté de potiron Sauté de porc à la moutarde, Pommes de terre sautées au thym, Haricots verts Plateau de fromages Fruits de saison	Potage Condé (céleri,poireau,pdt,tomate) Quenelles à la sauce blanche, Riz Far Breton
Vendredi 21 Octobre Sainte Céline	Brandade de morue, Salade verte laitue Plateau de fromages Gaufre chantilly	Potage Cresson Tomate farcie, Semoule Yaourt nature
Samedi 22 Octobre Sainte Elodie	Lentilles, Saucisses, Lard Pommes de terre Plateau de fromages Crumble	Soupe à l'oignon, gruyère et croûtons Raviolis au gratin Liégeois au chocolat
Dimanche 23 Octobre Saint Jean de Capistran	Feuilleté d'escargots Rôti de bœuf filet, Croquettes de pommes de terre, Petits pois carottes Fromage Epi d'or Vacherin	Soupe Minestrone Assiette charcutière Pommes de terre au four oignons et thym Chariot de fruits