

MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 24 au dimanche 30 Octobre 2022

	Midi	Soir
Lundi 24 Octobre Saint Florentin	Macédoine Navarin d'agneau printanier, Pommes de terre Plateau de fromages Crème brûlée	Potage d'endives Croissant Savoyard (lardons,oignons,reblochon) Yaourt aux fruits
Mardi 25 Octobre Saint Crépin	Asperges sauce beurre blanc Aiguillettes de poulet aux abricots, raisins secs, Pommes grenailles Plateau de fromages Kiwi	Velouté de courgettes Lasagnes Litchis au sirop
Mercredi 26 Octobre Saint Dimitri	Boudin noir sucré, Compote de pommes Pommes de terre Plateau de fromages Fruits de saison	Potage choisy (laitue,céleri,pdt) Tarte au thon, Tomates Flan choco
Jeudi 27 Octobre Sainte Emeline	Chou-fleur à la rose Bœuf Bourguignon, Frites, Salade verte laitue Plateau de fromages Chocolat liégeois glacé	Soupe à l'ail et ses croûtons Gratin de pommes de terre au jambon Fromage blanc aux fruits
Vendredi 28 Octobre Saint Jude	Paëlla Plateau de fromages Quatre quart	Crème freneuse (navet,poireau,pdt,céleri,oignon) Œufs durs mayonnaise, Salade de crudités Salade de fruits
Samedi 29 Octobre Saint Narcisse	Maquereau sauce moutarde Crépinette, Purée de pommes de terre aux fines herbes, Purée de pois cassés Plateau de fromages Poire cuite	Velouté de poireaux Pain perdu Petit suisse
Dimanche 30 Octobre Saint Bienvenue	Bouillon tapioca Poule sauce suprême et ses légumes Fromage bûche de pila Forêt noire	Bouillon de légumes Bouchée à la reine (volaille) Chariot de fruits