

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 3 au dimanche 9 octobre 2022

LA SEMAINE BLEUE

<u>Jour</u>	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 3 octobre Saint Gérard	Apéritif et amuse-bouches Welsh Potatoes Salade d'endives Toast au Maroilles Tarte au sucre et boule de glace speculoos	Assortiment de biscuits	Potage Condé (Céleri, poireaux, pommes de terre, tomates) Œufs durs Lentilles Fruit de saison
Mardi 4 octobre Saint François d'Assise	Cassoulet Plateau de fromages Cône vanille	Petit pain au chocolat	Potage à la carotte Feuilleté au poulet et poireaux Salade de fruits
Mercredi 5 octobre Sainte Fleur	Salade de crudités Osso buco de veau Macaronis Plateau de fromages Gâteau de semoule	Compote de poire	Velouté de courgettes Croque-monsieur à la béchamel Flan nappé vanille
Jeudi 6 octobre Saint Bruno	Toast au Brie Filet de colin Purée Julienne de légumes Plateau de fromages Pain perdu	Cake aux fruits	Bouillon de légumes Quiche Lorraine Litchis au sirop
Vendredi 7 octobre Saint Serge	Apéritif et amuse-bouches Assiette plaka gyros Fromage grec Gâteau grec à la vanille	Ski	Potage cultivateur (Poireaux, céleri, carottes, pommes de terre) Steak haché Purée de carottes Pomme cuite
Samedi 8 octobre Sainte Pélagie	Salade à l'emmental Tajine de dinde Semoule Plateau de fromages Quetsches au sirop	Beignet de Berlin	Potage aux endives Bouchée aux fruits de mer Yaourt
Dimanche 9 octobre Saint Denis	Velouté d'asperges Rôti de veau zingara Pommes de terre aux fines herbes Blettes sautées persillées Brie Eclair au café	Moelleux chocolat	Potage Crécy Cannellonis au gratin Flan chocolat

