





# MENU HEURES CLAIRES

## Du lundi 16 au Dimanche 22 Janvier 2023



	Midi	Soir
<b>Lundi 16</b> <b>Janvier</b> <b>Saint Marcel</b>	Champignons à la grecque Osso bucco de veau, Farfalles Plateau de fromages Fruit de saison	Velouté de laitue Croissant Savoyard Fromage blanc au miel
<b>Mardi 17</b> <b>Janvier</b> <b>Sainte Roseline</b>	Mâche champêtre Boulettes de bœuf sauce orientale, Semoule Plateau de fromages Mousse pralinée	Crème de céleri Jambon blanc, Purée gratinée Fruit au sirop
<b>Mercredi 18</b> <b>Janvier</b> <b>Sainte Prisca</b>	Plaka, Frites, Salade Plateau de fromages Yaourt	 Potage aux légumes Tarte aux poireaux Faisselle au sucre
<b>Jeudi 19</b> <b>Janvier</b> <b>Saint Marius</b>	Céleri sauce cocktail Palette de porc demi-sel, Lentilles, Pommes de terre Plateau de fromages Crème au café	Potage Saint-Germain Brioche chocolat, Confiture Petit suisse
<b>Vendredi 20</b> <b>Janvier</b> <b>Saint Sébastien</b>	Friand au fromage Filet meunière, Epinards à la crème, Riz créole Plateau de fromages Liégeois café	Potage aux champignons Croque à l'emmental Yaourt aux fruits
<b>Samedi 21</b> <b>Janvier</b> <b>Sainte Agnès</b>	Salade aux 3 légumes Cuisse de poulet marinée, Endives braisées, Pommes de terre fondantes Plateau de fromages Yaourt bifidus	 Velouté de lentilles corail au curry Saucisse de Toulouse, Compote de pommes Fruit de saison
<b>Dimanche 22</b> <b>Janvier</b> <b>Saint Vincent</b>	Terrine de poisson au pistou Sauté d'agneau, Navets mijotés, Pommes de terre rissolées Maroilles Flan pâtissier	Potage de légumes Salade museau, Pomme de terre au four Fruit de saison