



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 22 au Dimanche 28 Mai 2023



	Midi	Soir
Lundi 22 Mai Saint Emile	Maquereau à la moutarde Carbonade Flamande maison, Frites, Salade de mâche Plateau de fromages Pomme cuite	Potage aux légumes Tartine du chef à l'emmental Riz au lait
Mardi 23 Mai Saint Didier	Farandole de crudités (betteraves/macédoine) Saucisse de Toulouse accompagnée de sa compote de pommes et ses pommes de terre rissolées Plateau de fromages Sunday au caramel	Velouté de carottes au basilic Boulettes à la sauce tomate et coquillettes Mirabelles au sirop
Mercredi 24 Mai Saint Donatien	Radis sauce fines herbes Sauté de veau aux champignons, Riz persillé et sa poêlée de légumes maison Plateau de fromages Ananas au sirop	Potage à la tomate et ses croûtons Crêpes maison sucre et confiture Fromage blanc au spéculoos
Judi 25 Mai Sainte Sophie	Cassoulet maison Plateau de fromages Pruneaux au vin rouge	Velouté dubarry Salade printanière (salade,œufs,tomate,maïs,petits pois,dés de jambon) Pudding au chocolat blanc
Vendredi 26 Mai Saint Béranger	Tagliatelles au saumon et pesto Plateau de fromages Crumble aux abricots	Potage poireaux et ses pommes de terre douces Pizza maison aux 3 fromages Mousse à la framboise
Samedi 27 Mai Saint Augustin	Hachis parmentier et sa salade de mâche Plateau de fromages Salade de fruits frais	Velouté de cerfeuil Jambon fumé et sa salade de haricots verts Flan au chocolat
Dimanche 28 Mai Pentecôte	Asperges sauce beurre blanc Coquelet aux pêches, Pommes de terre au four et sa sauce crémeuse, Petits pois carottes Munster Chou à la crème	Soupe Minestrone Plateau de fromages Chariot de fruits

