



# MENU HARMONIE

## Du lundi 22 au Dimanche 28 Mai 2023



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

