



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 5 au Dimanche 11 Juin 2023



	Midi	Soir
Lundi 5 Juin Saint Igor	Salade printanière Rouelle de porc et sa jardinière de légumes Plateau de fromages Pêche	Velouté de navets Croissant Savoyard maison Yaourt velouté aux fruits
Mardi 6 Juin Saint Norbert	REPAS FETE DES MERES ET PERE	Potage poireaux et pommes de terre douce Brioche maison confiture Pruneaux au sirop
Mercredi 7 Juin Saint Gilbert	Champignons à la grecque Côte de porc, Gratin dauphinois, Salade Plateau de fromages Compote de pommes et ses biscuits	Potage à la courgette Quenelles à l'armoricaine et sa semoule Petit suisse
Jeudi 8 Juin Saint Médard	Toast au brie et sa salade Œufs durs mayonnaise, Salade de pommes de terre aux lentilles Plateau de fromages Café Liégeois glacé	Velouté de volaille Poivrons farcis accompagnés de sa purée de légumes Nectarine et banane
Vendredi 9 Juin Sainte Diane	Duo de céleri et carottes Poisson pané sauce ciboulette, Riz à la tomate et ses légumes Plateau de fromages Fraises et sa chantilly vanillée	Potage à la tomate Quiche Lorraine maison Salade de fruits
Samedi 10 Juin Saint Landry	Tomate à la mozzarella Pâté de campagne, Purée gratinée, Salade Plateau de fromages Yaourt à la grecque	Potage céleri et tomate Salade de pâtes au jambon Pudding aux raisins secs
Dimanche 11 Juin Saint Barnabé	Toast au chèvre sur son lit de salade Rôti de bœuf froid accompagné de ses pommes de terre en salade au basilic et ses haricots persillés Maroilles Moka au café	Velouté de carottes Bouchée de fruits de mer Chariot de fruits

Menus à la carte :

Menu N°1 : Jambon

Menu N°2 : Escalope de dinde à la crème et aux champignons

Menu N°3 : Poisson pané, légumes

Accompagnement au choix : féculents, légumes du jour **OU** purée, légumes du jour **OU** coquillettes, légumes du jour