



MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 12 au Dimanche 18 Juin 2023



	Midi	Soir
Lundi 12 Juin Saint Guy	Cœur de palmier en vinaigrette Sauté d'agneau aux olives et ses légumes variés, Semoule aux épices Plateau de fromages Abricot frais	Velouté de légumes Cordon bleu et ses petits pois Poire sur son lit de crème anglaise
Mardi 13 Juin Saint Antoine de Padoue	Terrine de poisson et mayonnaise Emincé de dinde et ses légumes, Nouilles chinoise sauce curry Plateau de fromages Bâtonnet glacé vanille/fraise	Velouté de céleri Croque Monsieur au camembert et sa salade mesclun Pastèque
Mercredi 14 Juin Sainte Elisée	Feuilleté au Maroilles Assiette charcutière, Salade de pommes de terre et ses cœurs de palmiers persillés Plateau de fromages Yaourt au chocolat	Potage parmentier Filet de maquereau et sa pommes de terre au four Fruit de saison
Jeudi 15 Juin Sainte Germaine	Welch, Frites, Salade composée Plateau de fromages Panacotta au spéculoos	Velouté de cerfeuil et basilic Jambon blanc et sa compote de pommes Salade de kiwi
Vendredi 16 Juin Saint Jean François Régis	Œuf dur sur son lit de macédoine Saumon en papillote, Ebly et sa fondue de courgettes Plateau de fromages Litchis au sirop	Velouté de tomates Repas gaufre confiture, Sucre Melon
Samedi 17 Juin Saint Hervé	Carottes râpées aux raisins secs Paupiette de veau à la normande et sa purée de pommes de terre douces, Salade de mâche Plateau de fromages Flan au caramel	Potage dubarry Cannellonis gratinés à l'emmental Salade de fruits
Dimanche 18 Juin Fête des Pères	Pêche au thon Filet mignon de porc au miel Fondue de poireaux et ses pommes croquettes Bleu d'Auvergne Forêt noire sur son lit de crème anglaise	Soupe Minestrone Plateau de fromages 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