

MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 18 au Dimanche 24 Septembre 2023

	Midi	Soir
Lundi 18 Septembre Sainte Nadège	Maquereau à la moutarde Sauté de bœuf aux légumes et sa semoule épicée Plateau de fromages Café Liégeois glacé	Potage de légumes Nuggets/ketchup, Petits pois carottes Ananas au sirop
Mardi 19 Septembre Sainte Emilie	Tomate mozzarella Omelette aux fines herbes, Pommes de terre sautées, Salade persillée Plateau de fromages Marbré au chocolat	Velouté de navets Cannellonis gratinés au parmesan Fruit de saison
Mercredi 20 Saint Davy	Cassoulet maison Plateau de fromages Crumble à la poire	Potage céleri et panais Repas crêpes Banane ou pomme
Jeudi 21 Septembre Saint Matthieu	Lentilles en salade Poireaux à la flamande, Frites Plateau de fromages Fromage blanc aux fruits rouges	Potage cresson Quiche Savoyarde Entremet pistache
Vendredi 22 Septembre Saint Maurice	Rosettes et cornichons Dos de cabillaud sauce beurre blanc, Gratin de chou-fleur et ses pommes de terre vapeur Plateau de fromages Flan à la vanille	Velouté crécy Assortiment de tartelettes sucrés Fruit de saison
Samedi 23 Septembre AUTOMNE	Macédoine au basilic Crêpinette à l'oignon et sa purée de pommes de terre douces Plateau de fromages Pomme cuite au sucre de canne	Potage à la courgette Plateau de fromages Gâteau de riz
Dimanche 24 Septembre Saint Thècle	Velouté d'asperges au tapioca Gigot d'agneau à l'ail, Pommes de terre duchesses, Coco à la tomate Morbier Religieuse au café	Potage aux poireaux et Roquefort Salade piémontaise maison 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