

MENU HEURES CLAIRES

Du lundi 25 Septembre au dimanche 1^{er} Octobre 2023

	Midi	Soir
Lundi 25 Septembre Saint Hermann	Hachis parmentier, Salade mêlée Plateau de fromages Compote tous fruits	Velouté de légumes Cervelas et ses carottes à la crème Banane
Mardi 26 Septembre Saints Côme/Damien	Sardines au beurre Emincé de veau au curry et ses macaronis Plateau de fromages Entremet au caramel	Potage à la tomate Pain perdu Liégeois au chocolat
Mercredi 27 Saint Vincent de Paul	Museau à la vinaigrette Sauté d'agneau aux navets Plateau de fromages Génoise et sa crème anglaise	Velouté de cerfeuil Saucisse et sa compote de pommes Salade de kiwi
Jeudi 28 Septembre Saint Venceslas	Jambette et ses légumes Plateau de fromages Flan au chocolat	Soupe à la retirée Gaufre maison Petit suisse aux fruits
Vendredi 29 Septembre Saint Michel	Corned beef Poisson pané façon meunière, Choux de Bruxelles à l'ail et ses pommes de terre rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Potage céleri Pizza au jambon et champignons Entremet vanille
Samedi 30 Septembre Saint Jérôme	Betteraves rouges Courgette farcie et son riz à la tomate Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Velouté poireaux et patates douces Brioche maison Mirabelles au sirop
Dimanche 1^{er} Octobre Saint th de l'Enfant Jésus	Velouté de potiron Filet de bœuf, Endives braisées, Pommes de terre croquettes Vieux Lille Forêt noire et sa crème anglaise	Potage Cresson Rollmops et sa pomme de terre à la pelure 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