

# MENU HARMONIE

Du lundi 25 Septembre au Dimanche 1<sup>er</sup> Octobre 2023

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