








# MENU HEURES CLAIRES



Du Lundi 30 août au Dimanche 5 septembre 2010

<u>Jour</u>	<u>Midi</u>	<u>Soir</u>
<u>Lundi 30 août</u> <u>Saint Fiacre</u>	Radis beurre Escalope de veau Epinards à la crème Pommes vapeur Plateau de Fromages Pastèque 	Potage cultivateur Tarte aux Maroilles Entremet à la vanille
<u>Mardi 31 août</u> <u>SainteAristide</u>	Friand saucisse Steak, frites Salade Plateau de Fromages Flan aux pruneaux	Velouté de cerfeuil Omelette paysanne Pêche au sirop
<u>Mercredi 01 septembre</u> <u>Saint Gilles</u>	Poireau vinaigrette Epaule d'agneau Ratatouille, riz Plateau de Fromages Banane	Potage à la carotte Brioche confiture chocolat Yaourt nature 
<u>Jeudi 02 septembre</u> <u>Sainte Ingrid</u>	Salade de tomates Escalope de dinde Purée Plateau de Fromages Raisin 	Velouté de poireaux Jambon, salade Gâteau de semoule
<u>Vendredi 03 septembre</u> <u>Saint Grégoire</u>	Carottes râpées Aile de raie aux câpres Pommes vapeur, fondue de poireaux Plateau de Fromages Cône glacée	Velouté de tomates Museau Salade poivrons, pommes de terre maison Chocolat liégeois
<u>Samedi 04 septembre</u> <u>Sainte Rosalie</u>	Œuf dur mayonnaise Rôti de porc Haricots verts, Pommes sautées Plateau de Fromages Yaourt aux fruits	Velouté de légumes Courgette farcie Poire 
<u>Dimanche 05 septembre</u> <u>Sainte Raïssa</u>	Jambon de Bayonne/Frisée Poulet rôti Petits pois carottes Croquettes de Pommes de Terre Plateau de Fromage Tarte à la rhubarbe 	Velouté de champignons Pâté de foie Maison Pommes de Terre à la pelure Chariot de desserts