



MENU HEURES CLAIRES



Du Lundi 6 au Dimanche 12 septembre 2010

<u>Jour</u>	<u>Midi</u>	<u>Soir</u>
<u>Lundi 6</u> <u>septembre</u> <u>Saint Bertrand</u>	Cœurs de palmier vinaigrette Sauté de veau Marengo Salsifis au jus Pommes sautées Plateau de fromages Nectarine	Potage Choisy Pizza 3 fromages Crumble
<u>Mardi 7</u> <u>septembre</u> <u>Sainte Reine</u>	Lentilles an salade Rognons sauce Madère Purée Plateau de fromages Abricot	Velouté de courgettes Cordon bleu Salade Liégeois au café
<u>Mercredi 8</u> <u>septembre</u> <u>Nativité</u> <u>Notre-Dame</u>	Salade de tomates Escalope de dinde aux champignons Macaronis Plateau de fromages Prune	Potage Bonne Femme Pain perdu Tarte à la crème
<u>Jeudi 9</u> <u>septembre</u> <u>Saint Alain</u>	Taboulé Tajine d'agneau Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Raisin	Potage Julienne Quenelles franc-comtoises Pommes lamelles Mousse au chocolat
<u>Vendredi 10</u> <u>septembre</u> <u>Sainte Inès</u>	Concombre vinaigrette Filet de poisson pané Carottes Vichy Pommes de terre persillées Plateau de fromages Flan nappé au caramel	Velouté de volaille Croissant jambon fromage Poire au sirop
<u>Samedi 11</u> <u>septembre</u> <u>Saint Adelphe</u>	Betteraves rouges mimosa Palette à la diable Brocolis au beurre Pommes de terre au jus Plateau de fromages Petits Suisses naturels	Velouté de tomates Salade du chef Pomme cuite
<u>Dimanche 12</u> <u>septembre</u> <u>Saint Apollinaire</u>	Cassolette de la mer Langue de bœuf tiède Légumes Plateau de fromages Tarte tropézienne	Soupe à l'oignon Rollmops Pommes de terre à la pelure Chariot de desserts

