



Semaine n°24 - du 10 au 16 Juin 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
10	Salade pastourelle	Céleri rémoulade	Potage paysanne	Potage paysanne
LUNDI	Escalope de dinde au curry <b>Pentecôte</b>	Hachis parmentier	Œuf sur le plat	
	Courgettes braisées	***	Blettes à la tomate	
	Petit fromage frais aux noix	Edam		Tapioca au lait à la cannelle
	Tarte pomme abricot	Purée de pommes	Poire	
11	Salade de riz tomate concombre vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Potage de légumes	Potage de légumes
MARDI	Colin pané citron	Emincé de porc à l'andalouse	Caroline aux champignons	
	Carottes à la crème	Lentilles vertes cuisinées	Salade verte en chiffonnade	
	Yaourt nature	Rondelé		Riz au lait
	Mousse café	Pêche	Flan chocolat	
12	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne	Potage crécy	Potage crécy
MERCREDI	Poulet sauce estragon	Quenelle de veau sauce mornav	Jambon blanc	
	Pâtes papillon	Haricots beurre ail et persil	Ratatouille	
	Cotentin	Camembert		Bouillie de froment vanillée
	Crème dessert vanille	Pomme du Verger	Barre Bretonne	
13	Museau de porc persil échalote	Carottes râpées au citron	Potage de légumes	Potage de légumes
JEUDI	Omelette nature	Sauté de bœuf printanier	Cordon bleu	
	Julienne de légumes au fenouil	Purée de p. de terre	Petits pois au jus	
	Brie	Pavé demi sel		Riz au lait au caramel
	Semoule au lait au caramel	Purée pomme pêche	Kiwi	
14	Tomate au basilic	Salade de p. de terre échalote	Potage poireau p. de terre	Potage poireau p. de terre
VENDREDI	Coquillettes à la carbonara	Filet de lieu sauce aurore	Galette garnie volaille champignons	
	***	Epinards à la crème	Salade verte en chiffonnade	
	Emmental râpé	Fondu président		Semoule au lait à la fleur d'oranger
	Purée pomme rhubarbe	Abricots	Liégeois vanille	
15	Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe au jambon	Potage de légumes	Potage de légumes
SAMEDI	Emincé de dinde crème de poivrons	Poitrine de veau farcie au jus	Saucisse de Strasbourg	
	Riz créole	Mitonnée de légumes	Purée de céleri	
	Fraidou	Yaourt aromatisé		Tapioca au lait au café
	Entremets praliné	Pomme du Verger	Ananas au sirop	
16	Melon	Saucisson sec	Potage à l'oseille	Potage à l'oseille
DIMANCHE	Choucroute de la mer	Jambonneau + moutarde dosette	Cake au bleu et dés de poire	
	***	P. de terre rissolées	Salade verte en chiffonnade	
	Carré fromager	Gouda		Bouillie de froment au chocolat
	Clafoutis aux griottes	Nectarine	Flan nappé caramel	

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Porc andalouse: porc aux poivrons

Mitonnée de légumes: haricots verts, carottes, courgettes

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°24 - du 10 au 16 Juin 2019

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

	<b>MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse</b>	<b>MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse</b>	<b>COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE</b>
<b>LUNDI 10</b>	Salade pastourelle Escalope de dinde au curry Courgettes braisées Petit fromage frais aux noix Œuf au lait s/ sucre	Potage paysanne Hachis parmentier ***  Poire	Potage paysanne   Tapioca au lait à la cannelle
<b>MARDI 11</b>	Salade de riz tomate concombre vinaigrette Colin pané citron Carottes à la crème Yaourt nature Pêche	Potage de légumes Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade  Entremets s/ sucre	Potage de légumes   Entremets s/ sucre
<b>MERCREDI 12</b>	Concombre ciboulette Poulet sauce estragon Pâtes papillon Cotentin Pomme du Verger	Potage crécy Jambon blanc Ratatouille  Bouillie de froment vanillée s/ sucre	Potage crécy   Yaourt nature
<b>JEUDI 13</b>	Carottes râpées au citron Omelette nature Julienne de légumes au fenouil Brie Semoule au lait s/ sucre	Potage de légumes Sauté de bœuf printanier Purée de p. de terre  Purée pomme pêche	Potage de légumes Riz au lait (grand)  Riz au lait
<b>VENDREDI 14</b>	Tomate au basilic Coquillettes à la carbonara *** Emmental râpé Purée pomme rhubarbe	Potage poireau p. de terre Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade  Fromage blanc nature	Potage poireau p. de terre   Semoule au lait à la fleur d'oranger
<b>SAMEDI 15</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de dinde crème de poivrons Riz créole Yaourt nature Entremets s/ sucre	Potage de légumes Steak haché de veau au jus Purée de céleri  Pomme du Verger	Potage de légumes   Tapioca au lait au café
<b>DIMANCHE 16</b>	Melon Choucroute de la mer *** Carré fromager Clafoutis s/ sucre	Potage à l'oseille Cake au bleu et dés de poire Salade verte en chiffonnade  Nectarine	Potage à l'oseille Bouillie de froment au cacao (grand)  Entremets s/ sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Porc andalouse: porc aux poivrons

Mitonnée de légumes: haricots verts, carottes, courgettes

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°24 - du 10 au 16 Juin 2019

NOM DU CLIENT

**MENU CONFORT DIGESTIF**

	<b>MENU A CONFORT DIGESTIF</b>	<b>MENU C CONFORT DIGESTIF</b>	<b>COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF</b>
<b>LUNDI 10</b>	Salade de pâtes vinaigrette Escalope de poulet au jus Courgettes braisées Edam Œuf au lait	Potage de légumes Hachis parmentier *** Poire	Potage de légumes  Tapioca au lait à la cannelle
<b>MARDI 11</b>	Salade de riz mimolette Filet de colin beurre citronné Carottes Yaourt nature Mousse café	Potage de légumes Emincé de porc au jus Semoule Flan chocolat	Potage de légumes  Riz au lait
<b>MERCREDI 12</b>	Haricots verts vinaigrette Poulet rôti Pâtes papillon Cotentin Crème dessert vanille	Potage crécy Jambon blanc Haricots beurre Barre Bretonne	Potage crécy  Bouillie de froment vanillée
<b>JEUDI 13</b>	Surimi Omelette nature Julienne de légumes Pavé 1/2 sel Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Sauté de bœuf au jus Purée de p. de terre SSE Purée pomme pêche	Potage de légumes  Riz au lait au caramel
<b> VENDREDI 14</b>	Salade de p. de terre vinaigrette Filet de lieu au beurre fondu Epinards Fondu président Abricot	Potage poireau p. de terre Escalope de porc au jus Macaronis Liégeois vanille	Potage poireau p. de terre  Semoule au lait à la fleur d'oranger
<b>SAMEDI 15</b>	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde au jus Riz créole Fraidou Entremets praliné	Potage de légumes Steak haché de veau au jus Mitonnée de légumes Pomme du Verger	Potage de légumes  Tapioca au lait au café
<b>DIMANCHE 16</b>	Melon Filet de colin citron Pommes vapeur Gouda Clafoutis aux griottes	Potage à l'oseille Cake aux légumes Haricots verts Flan nappé caramel	Potage à l'oseille  Bouillie de froment au chocolat

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Porc andalouse: porc aux poivrons

Mitonnée de légumes: haricots verts, carottes, courgettes

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement