



Semaine n°25 - du 17 au 23 Juin 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 17	Salade fantaisie Chipolatas Purée de p. de terre Vache qui rit Purée pomme pêche	Salade arizona Emincé de dinde au paprika Poêlée de légumes Mimolette Entremets caramel	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes *** Abricots	Potage de légumes Floraline au lait au chocolat
MARDI 18	Taboulé Œufs brouillés Ratatouille Cotentin Mousse au chocolat au lait	Haricots verts échalotes Lasagnes à la bolognaise *** Coulommiers Pêche	Crème subise Mortadelle cornichon Macédoine de légumes mayonnaise Riz au lait à la fleur d'oranger	Crème subise Bouillie de froment au café
MERCREDI 19	Carottes râpées à la coriandre Beignets de poisson citron Pommes vapeur Gouda Flan vanille	Pâté de foie Rôti de porc sauce au cidre Chou-fleur béchamel Yaourt nature Purée pomme griotte	Potage de légumes Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade Entremets praliné	Potage de légumes Tapioca au lait
JEUDI 20	Melon d'Espagne Paëlla Féria d'Espagne (poulet, chorizo, fruits de mer) Tomme noire Crème catalane	Salade de lentilles Paupiette de veau marengo Pêlè mêle provençal Camembert Kiwi	Potage crécy Courgettes au bœuf *** Crème dessert chocolat	Potage crécy Semoule au lait à la cannelle
 VENDREDI 21	Saucisson à l'ail Filet de colin à l'armoricaine Carottes braisées Yaourt aromatisé Gaufre	Betteraves ciboulette Emincé de bœuf stroganof Pâte tortis Bûchette mi chèvre Purée pomme romarin	Velouté de chou-fleur au curry Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Velouté de chou-fleur au curry Riz au lait vanillé
SAMEDI 22	Cake aux légumes Jambon braisé sauce chasseur Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Nectarine	Chou-fleur persillé Escalope de poulet sauce tandoori Riz créole Camembert Liégeois chocolat	Potage de légumes Filet de hareng et p. de terre *** Fromage blanc nature	Potage de légumes Bouillie de froment
DIMANCHE 23	Tomate à l'estragon Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Carré fromager Moelleux à la cannelle	Rillettes Filet de lieu sauce dieppoise Courgettes persillées Fondu président Poire	Potage de lentilles Croque - Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de lentilles Semoule au lait aux raisins secs

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arizona: riz, tomate, petits pois, maïs, emmental
Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin sec
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

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



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



Semaine n°25 - du 17 au 23 Juin 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
17 LUNDI	Céleri râpé sauce fromage blanc Chipolatas Purée de p. de terre Vache qui rit Purée pomme pêche	Potage de légumes Cassiolette de poisson aux légumes *** Floraline au lait au cacao s/ sucre	Potage de légumes Floraline au lait au cacao (grand) Floraline au lait au cacao
18 MARDI	Taboulé Œufs brouillés Ratatouille Cotentin Pêche	Crème soubise Jambon blanc Macédoine de légumes mayonnaise Riz au lait à la fleur d'oranger s/ sucre	Crème soubise Yaourt nature
19 MERCREDI	Carottes râpées à la coriandre Filet de lieu sauce citron Pommes vapeur Gouda Purée pomme griotte	Potage de légumes Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade Tapioca au lait s/ sucre	Potage de légumes Tapioca au lait
20 JEUDI	Melon d'Espagne Paëlla (poulet, chorizo, fruits de mer) Tomme noire Crème catalane s/ sucre	Potage crécy Courgettes au bœuf *** Semoule au lait à la cannelle s/ sucre	Potage crécy Fromage blanc nature
21 VENDREDI	Betteraves ciboulette Filet de colin à l'armoricaine Printanière de légumes Yaourt nature Purée pomme romarin	Velouté de chou-fleur au curry Emincé de bœuf stroganof Pâtes tortis Pomme du Verger	Velouté de chou-fleur au curry Yaourt nature
22 SAMEDI	Cake aux légumes Jambon braisé sauce chasseur Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Nectarine	Potage de légumes Filet de hareng et p. de terre *** Fromage blanc nature	Potage de légumes Bouillie de froment
23 DIMANCHE	Tomate à l'estragon Langue de bœuf sauce piquante Courgettes persillées Carré fromager Moelleux à la cannelle s/ sucre	Potage de lentilles Croque - Monsieur Salade verte en chiffonnade Poire	Potage de lentilles Semoule au lait (grand) Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arizona: riz, tomate, petits pois, maïs, emmental

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin sec

Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

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



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



Semaine n°25 - du 17 au 23 Juin 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A CONFORT DIGESTIF	MENU C CONFORT DIGESTIF	COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF
LUNDI 17	Riz mimolette Emincé de dinde au jus Poêlée de légumes Vache qui rit Purée pomme pêche	Potage de légumes Filet de colin au beurre fondu Purée de p. de terre Abricots	Potage de légumes Floraline au lait au chocolat
MARDI 18	Haricots verts vinaigrette Œufs brouillés Pâtes tortis Cotentin Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Jambon blanc Purée de carottes Riz au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Bouillie de froment au café
MERCREDI 19	Carottes cuites à la coriandre Filet de lieu sauce citron Pommes vapeur Gouda Flan vanille	Potage de légumes Rôti de porc au jus Navets braisés Tapioca au lait	Potage de légumes Tapioca au lait
JEUDI 20	Œuf dur Poulet rôti Haricots verts Fromage frais nature Crème catalane	Potage crécy Steak haché de veau au jus Riz créole Crème dessert chocolat	Potage crécy Semoule au lait à la cannelle
 VENDREDI 21	Betteraves ciboulette Filet de colin au beurre fondu Carottes braisées Yaourt aromatisé Gaufre	Potage de légumes Emincé de bœuf au jus Pâtes tortis Pomme du Verger	Potage de légumes Riz au lait vanillé
SAMEDI 22	Cake aux légumes Escalope de poulet au jus Riz créole Fromage frais au sel de Guérande Liegeois chocolat	Potage de légumes Jambon blanc P. de terre vapeur Fromage blanc nature	Potage de légumes Bouillie de froment
DIMANCHE 23	Surimi Sauté de bœuf au jus Coquillettes Fondu président Moelleux à la cannelle	Potage de légumes Filet de lieu sauce citron Courgettes Yaourt aromatisé	Potage de légumes Semoule au lait aux raisins secs

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arizona: riz, tomate, petits pois, maïs, emmental

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin sec

Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

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



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