



Semaine n°23 - du 3 au 9 Juin 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 3	Haricots verts vinaigrette Tortellini de bœuf au basilic *** Edam Mousse au chocolat au lait	Salade antillaise Colombo de porc Céleri braisé Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage aux légumes Œufs durs florentine *** Bouillie de froment	Potage aux légumes Semoule au lait à la cannelle
MARDI 4	Tomate vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés Coulommiers Entremets caramel	Cake au fromage Filet de lieu sauce oseille Poêlée de légumes Fondu président Purée pomme nectarine	Potage aux courgettes Risotto de volaille *** Poire	Potage aux courgettes Riz au lait
MERCREDI 5	Carottes râpées ciboulette Poulet rôti P. de terre rissolées Yaourt nature Purée de pommes	Salade italienne Sauté de bœuf sauce tomate Pêlé môle provençal Cotentin Flan vanille	Potage de légumes Crêpe de fruits de mer Fondue de poireaux Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait
JEUDI 6	Betteraves vinaigrette Omelette Ratatouille Mimolette Far nature	Rillettes Andouillette Purée de p. de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme griotte	Crème soubise Quenelles de volaille béchamel Haricots beurre persillés Abricots	Crème soubise Semoule au lait aux raisins
 VENDREDI 7	Salade de p. de terre, tomate, oignons Marmite de poisson Carottes à l'estragon Brie Crème pâtissière au café	Céleri rémoulade Echine de porc à la moutarde Polenta crémeuse Gouda Nectarine	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Potage de légumes Tapioca au lait
SAMEDI 8	Salade de lentilles Courgettes au bœuf *** Yaourt aromatisé Madeleine	Saucisson à l'ail Sauté de dinde à la crème Riz pilaf Carré fromager Purée pomme vanille	Potage crécy Calamars à la romaine Julienne de légumes Entremets pistache	Potage crécy Floraline au lait au chocolat
DIMANCHE 9	Feuilleté du pêcheur Rôti de porc aux herbes Haricots vers à l'ail Crème anglaise Gâteau de Savoie	Concombre vinaigrette Paupiette de veau sauce curry Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert chocolat	Potage poireaux p. de terre Poêlée campagnarde au poulet **** Pomme entière cuite au four	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au café

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, tomate, poivron, ananas, persil

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive/p.mêle: brunoise aubergine, courgettes, tomate

crème soubise: crème d'oignons

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°23 - du 3 au 9 Juin 2019

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
3 LUNDI	Haricots verts vinaigrette Tortellini de bœuf au basilic *** Edam Pomme du Verger	Potage aux légumes Œufs durs florentine *** Bouillie de froment s/ sucre	Potage aux légumes
4 MARDI	Tomate vinaigrette Escalope de porc au jus Purée de pois cassés Coulommiers Entremets vanille s/ sucre	Potage aux courgettes Risotto de volaille *** Purée pomme nectarine	Potage aux courgettes
5 MERCREDI	Carottes râpées ciboulette Poulet rôti P. de terre rissolées Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Crêpe de fruits de mer Fondue de poireaux Tapioca au lait s/sucre	Potage de légumes
6 JEUDI	Betteraves vinaigrette Omelette Ratatouille Mimolette Far s/ sucre	Crème soubise Quenelles de volaille béchamel Purée de p. de terre Abricots	Crème soubise
7 VENDREDI	Salade de p. de terre, tomate, oignons Marmite de poisson Carottes à l'estragon Brie Crème pâtissière au café s/ sucre	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Nectarine	Potage de légumes
8 SAMEDI	Salade de lentilles Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme vanille	Potage crécy Calamars à la romaine Julienne de légumes Floraline au lait au cacao s/ sucre	Potage crécy
9 DIMANCHE	Concombre vinaigrette Rôti de porc aux herbes Haricots vers à l'ail Fromage frais au sel de Guérande Moelleux nature s/sucre	Potage poireaux p. de terre Steak haché de veau au jus Coquillettes Pomme du Verger cuite au four s/sucre	Potage poireaux p. de terre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, tomate, poivron, ananas, persil

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive/p.mêle: brunoise aubergine, courgettes, tomate

crème soubise: crème d'oignons

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°23 - du 3 au 9 Juin 2019

NOM DU CLIENT

MENU CONFORT DIGESTIF

	MENU A CONFORT DIGESTIF	MENU C CONFORT DIGESTIF	COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF
3 LUNDI	Haricots verts vinaigrette Sauté de porc au jus Pâtes tortis Edam Mousse au chocolat au lait	Potage aux légumes Œufs durs florentine *** Bouillie de froment	Potage aux légumes
4 MARDI	Cake aux légumes Filet de lieu sauce oseille Poêlée de légumes Fondu président Entremets caramel	Potage de légumes Risotto de volaille *** Purée pomme nectarine	Potage de légumes
5 MERCREDI	Carottes cuites à la coriandre Poulet rôti Pommes vapeur Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Filet de colin sauce citron Fondue de poireaux Liégeois café	Potage de légumes
6 JEUDI	Betteraves vinaigrette Omelette Haricots beurre Mimolette Far nature	Potage de légumes Jambon blanc Purée de p. de terre Purée pomme griotte	Potage de légumes
7 VENDREDI	Salade de p. de terre vinaigrette Filet de colin poché Carottes à l'estragon Gouda Crème pâtissière au café	Potage de légumes Echine de porc au jus Polenta crémeuse Pomme du Verger	Potage de légumes
8 SAMEDI	Œuf dur vinaigrette Steak haché de veau Courgettes Yaourt aromatisé Purée pomme vanille	Potage crécy Sauté de dinde au jus Riz pilaf Entremets pistache	Potage crécy
9 DIMANCHE	Crevettes Rôti de porc aux herbes Haricots verts Crème anglaise Gâteau de Savoie	Potage poireaux p. de terre Steak haché de veau au jus Coquillettes Pomme du Verger cuite au four	Potage poireaux p. de terre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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