



Semaine n°32 - du 3 au 9 Août 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
3 LUNDI	Salade de p. de terre, tomate, oignons Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Edam Entremets café	Saucisson à l'ail Tortis bolognaise (PC) *** Vache qui rit Prunes	Potage de courgettes Clafoutis de légumes Piperade Crème dessert vanille	Potage de courgettes Riz au lait
4 MARDI	Melon Jambonneau moutarde dosette Haricots verts aux oignons Pavé 1/2 sel Semoule au lait au caramel	Betteraves vinaigrette Filet de colin façon bouillabaisse Riz pilaf Brie Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Pizza au fromage Julienne de légumes au fenouil Nectarine	Potage de légumes Tapioca au lait à la vanille
5 MERCREDI	Salade de lentilles vinaigrette Merguez Courgettes à la provençale Yaourt nature Moelleux au cassis	Tomate basilic Omelette Pommes boulangères Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Escalope de poulet Salsifis persillés Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Floraline au lait au chocolat
6 JEUDI	Salade bicolore Emincé de dinde à la crème de poivron Coquillettes Coulommiers Liégeois chocolat	Semoule fantaisie Daube de bœuf avignonnaise Navets braisés Cotentin Purée de pommes	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette échalote persil Salade de tomates Bouillie de froment à la cannelle	Potage de légumes Bouillie de froment à la cannelle
7 VENDREDI	Salade camarguaise Beignets de poisson citron Mitonnée de légumes Rondelé Pêche	Concombre vinaigrette Salade bavaroise (PC/F) *** Repas froid Mimolette Fromage blanc aux fruits des bois	Crème carmen Cake provençal Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Crème carmen Semoule au lait à la fleur d'oranger
8 SAMEDI	Salade de perles à l'italienne Echine de porc aux herbes Carottes braisées Fraidou Purée pomme abricot	Chou-fleur vinaigrette Paëlla de poulet (PC) *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Œufs durs vinaigrette(F) Macédoine de légumes mayonnaise(F) Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Riz au lait au café
9 DIMANCHE	Pâté de lapin Paupiette de saumon sauce ciboulette Purée p. de terre brocoli Gouda Gâteau basque	Haricots verts échalote Courgette farcie sauce tomate Penne rigate Petit fromage frais ail et fines herbes Nectarine	Potage crécy Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Entremets pistache	Potage crécy Bouillie de froment à la vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade camarguaise : riz, tomate, œuf dur, poivron, olive, cornichon
 Salade bicolore: carottes et radis
 Salade de perles à l'italienne: perles, tomate, olive, basilic
 Salade bavaroise: P. de terre, tomate, emmental, jambon, persil
 Piperade: poivrons, ail, oignons, huile d'olive

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



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

PC : Plat complet / F : Froid