

BON APPETIT



Atousages

Semaine n°29 - du 16 au 22 Juillet 2018

NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | MENU C - SOIR | COMPLEMENTS |
|----------|--|--|--|---|
| LUNDI | Betteraves vinaigrette Palette de porc à la diable Haricots coco Cotentin Purée pomme framboise (M) | Salade nicarde Escalope viennoise Pêle-mêle provençal Emmental Nectarine | Potage crécy Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte Flan nappé caramel | Potage crécy (carotte) <input type="checkbox"/> Semoule au lait <input type="checkbox"/> |
| MARDI | Haricots verts vinaigrette Tortis bolognaise *** Fondu président Purée pomme menthe (M) | Macédoine de légumes mayonnaise Dos de colin sauce citron Purée d'épinards Fraidou Liégeois vanille | Potage de légumes Omelette Jardinière de légumes Kiwi | Potage de légumes <input type="checkbox"/> Riz au lait <input type="checkbox"/> |
| MERCREDI | Salade coleslaw Quenelle de veau sauce tomate Riz créole Bûchette mi-chèvre Pêche | Tomate vinaigrette Emincé de dinde grand-mère Mitonnée de légumes Yaourt nature sucré Marbré chocolat vanille (M) | Potage parmentier Roulé au fromage Salade verte Mousse au café | Potage parmentier (pdt, poireau) <input type="checkbox"/> Semoule au lait <input type="checkbox"/> |
| JEUDI | Pâté de foie Rôti de porc froid mayonnaise <input checked="" type="checkbox"/> Salade de lentilles échalote persil Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme fruits rouges (M) | Salade pastourelle Courgettes au bœuf *** Camembert Crème dessert vanille | Potage de légumes Cake provençal (M) Salade verte Pomme | Potage de légumes <input type="checkbox"/> Bouillie de froment <input type="checkbox"/> |
| VENDREDI | Carotte râpée vinaigrette Filet colin sauce basquaise Haricots beurre Mimolette Semoule au lait caramel (M) | Museau persil échalote Côte de porc à l'estragon <input checked="" type="checkbox"/> Purée de p. de terre Brie Abricots | Potage St Germain Risotto de volaille *** Flan chocolat | Potage St Germain (pois cassés) <input type="checkbox"/> Tapioca au lait <input type="checkbox"/> |
| SAMEDI | Concombre vinaigrette Chipolatas Coquillettes Edam Œufs au lait (M) | Crêpe au fromage Rôti de bœuf sauce porto Céleris braisés Petit moulé ail et fines herbes Purée de pommes (M) | Potage à la tomate Caroline aux champignons Brunoise de légumes Yaourt aromatisé | Potage à la tomate <input type="checkbox"/> Semoule au lait <input type="checkbox"/> |
| DIMANCHE | Melon Poulet rôti P. de terre rissolées Crème anglaise Gâteau de savoie (M) | Taboulé Poisson à la bordelaise Poêlée de légumes Carré fromager Nectarine | Potage de légumes Jambon blanc Ratatouille Entremets praliné (M) | Potage de légumes <input type="checkbox"/> Riz au lait au citron <input type="checkbox"/> |
| | Total MENU A <input type="checkbox"/> | Total MENU B <input type="checkbox"/> | Total MENU C <input type="checkbox"/> | |

B BIO **L** LOCAL **M** MAISON **C** CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : émincé de chou blanc et carotte

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron

Salade nicarde : P. de terre, tomate, haricots verts

C CERTIFIÉ/LABEL

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE

Le fruit indiqué sur le menu est servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

