



Semaine n°30 - du 23 au 29 Juillet 2018

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf orientale Semoule Mimolette Pêche	Crêpe au fromage Sauté de porc marengo Carottes braisées Yaourt aromatisé Purée pomme menthe	Potage de courgettes Omelette Coquillettes Liégeois vanille	Potage de courgettes <input type="checkbox"/> Semoule au lait <input type="checkbox"/>
MARDI	Concombre vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Coulommiers Flan chocolat	Salade de riz façon niçoise Filet de colin sauce concarnoise Pêlé-mêlé provençal Fondu président Abricots	Potage à la tomate Cordon bleu de volaille Courgettes braisées Floraline au lait	Potage à la tomate <input type="checkbox"/> Riz au lait <input type="checkbox"/>
MERCREDI	Rillettes cornichon Rognons de boeuf sauce madère Riz créole Bûchette mi-chèvre Nectarine	Salade de pâtes tricolore Paupiette de veau sauce chasseur Petits-pois Fraidou Entremets café	Potage dubarry Tarte au fromage Salade verte Mousse au citron	Potage dubarry (pdt, chou fleur) <input type="checkbox"/> Semoule au lait au caramel <input type="checkbox"/>
JEUDI	Salade de lentilles Poulet rôti Ratatouille Cotentin Clafoutis aux griottes	Carottes râpées vinaigrette Omelette P. de terre sautées Faisselle et sucre Purée pomme cassis	Potage de légumes Quenelles de brochet sauce crustacés Poêlée de légumes Crème dessert caramel	Potage de légumes <input type="checkbox"/> Bouillie de froment <input type="checkbox"/>
VENDREDI	Salade provençale Colin meunière citron Haricots verts persillés Gouda Mousse au chocolat	Saucisson à l'ail cornichon Rôti de porc au jus Boullgour Carré fromager Abricots	Potage poireaux Emincé de dinde forestière Céleri à la tomate Fromage blanc sucré	Potage poireaux <input type="checkbox"/> Tapioca au lait <input type="checkbox"/>
SAMEDI	Melon Pâtes carbonara *** Camembert Purée pomme rhubarbe	Salade soisson Escalope de poulet au jus Haricots beurre ail et persil Saint paulin Entremets citron	Potage crécy Cake aux légumes Salade verte Flan nappé caramel	Potage crécy (carotte) <input type="checkbox"/> Semoule au lait <input type="checkbox"/>
DIMANCHE	Tomate ciboulette Rôti de veau sauce olive Purée de carottes Petit fromage frais aux noix Moelleux au citron	Macédoine mayonnaise Courgette farcie sauce tomate Riz créole Brie Crème dessert vanille	Potage de légumes Crêpe de fruits de mer Epinards béchamel Pomme	Potage de légumes <input type="checkbox"/> Riz au lait <input type="checkbox"/>
	Total MENU A <input type="checkbox"/>	Total MENU B <input type="checkbox"/>	Total MENU C <input type="checkbox"/>	

BIO LOCAL MAISON CERTIFIÉ/LABEL

CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade soisson : haricot blanc, paprika, oignon

Salade de riz façon niçoise : riz, tomate, olive noire, basilic, oignon

Salade provençale : p.de terre, tomate, concombre, olive noire

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)
Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE

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

