



Semaine n°38 - du 16 au 22 Septembre 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C	COMPLEMENTS
16 LUNDI	Salade charcutière Chipolatas Courgettes à la tomate Fondu président Crème pâtissière au café	Carottes râpées ciboulette Sauté de bœuf aux poivrons Riz créole Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger
17 MARDI	Haricots verts persillés Parmentier de poisson à la provençale (PC) *** Coulommiers Entremets chocolat	Salade italienne Escalope de porc au cidre Céleri braisé Rondelé au poivre Pomme du Verger	Potage crécy Omelette Poêlée de légumes Mousse au citron	Potage crécy Tapioca au lait vanille
18 MERCREDI	Tomate au basilic Poulet à l'estragon Tortis Mimolette Purée pomme vanille	Salade du chef Moussaka de bœuf (PC) *** Petit fromage frais aux noix Nectarine	Potage de légumes Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Semoule au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
19 JEUDI	Concombre ciboulette Œufs brouillés aux herbes Pêlé mêlé provençal Faisselle Gâteau marbré	Cervelas vinaigrette Rognons de boeuf sauce bordelaise Purée de p. de terre Brie Prunes	Potage de poireaux p. de terre Poêlée de haricots verts et beurre à la volaille (PC) *** Entremets vanille	Potage de poireaux p. de terre Floraline au lait
20 VENDREDI	Betteraves à l'ail Colin meunière Julienne de légumes au fenouil Gouda Riz au lait aux fruits confits	Melon <i>Repas froid</i> Jambon blanc Salade façon piémontaise (F) Cotentin Flan chocolat	Velouté de courgettes aux épices Cake aux 3 fromages Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Velouté de courgettes aux épices Bouillie de froment à la cannelle
21 SAMEDI	Céleri râpé sauce fromage blanc Tortellinis de bœuf sauce basilic (PC) *** Emmental râpé Pêche	Taboulé Escalope de dinde sauce crème Carottes au cumin Tomme blanche Purée pomme fraise	Potage de légumes Filet de lieu sauce oseille Purée d'haricots beurre Crème dessert caramel	Potage de légumes Semoule au lait au chocolat
22 DIMANCHE	Terrine de lapin Sauté de porc marengo Riz au thym Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte aux prunes	Salade de pâtes océane Poitrine de veau farçie au jus Mitonnée de légumes Bûchette mi chèvre Nectarine	Potage paysanne Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage paysanne Tapioca au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade charcutière: P. de terre, oignon, jambon
 Salade italienne: pâtes, tomate, olive
 Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, jambon
 Salade façon piémontaise: p. de terre, tomate, cornichon, œuf dur
 Salade de pâtes océane: pâtes, colin, crème fraîche, échalote, ciboulette

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 : Plat froid