



Semaine n°24- du 8 au 14 Juin 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 8	Cervelas vinaigrette Rôti de porc printanier Carottes et navets Petit fromage frais aux noix Semoule au lait	Haricots verts vinaigrette Risotto de volaille (PC) *** Gouda Crème dessert vanille	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireaux Abricots	Potage de légumes Tapioca au lait à la cannelle
MARDI 9	Concombre ciboulette Hachis Parmentier (PC) *** Tomme blanche Flan nappé caramel	Salade du chef Colin pané citron Fenouil à la tomate Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de courgettes Œufs durs sauce mornay Julienne de légumes Crème pâtissière au café	Potage de courgettes Bouillie de froment
MERCREDI 10	Coquillettes au basilic Emincé de dinde grand-mère Haricots beurre persillés Cotentin Purée pomme fruits rouges	Chou blanc aux raisins Poitrine de veau farcie au jus Lentilles au curry Saint Paulin Liégeois chocolat	Potage carmen Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage carmen Riz au lait au café
JEUDI 11	Mortadelle Omelette nature Pêlé mêlé provençal Yaourt nature Moelleux au cassis	Carottes râpées au cumin Sauté de bœuf aux oignons Pâtes tortis Pavé 1/2 sel Flan vanille	Potage à l'oseille Galette garnie volaille champignons Céleri braisé Pomme du Verger	Potage à l'oseille Tapioca au lait à la fleur d'oranger
 VENDREDI 12	Tomate vinaigrette Gratin de fruits de mer Riz créole Vache qui rit Mousse au chocolat au lait	Taboulé Boulettes d'agneau à la provençale Trio de légumes Coulommiers Nectarine	Potage de légumes Sauté de volaille au paprika Salsifis persillés Fromage blanc au coulis de fraises	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille
SAMEDI 13	Macédoine de légumes mayonnaise Boudin noir Purée de p. de terre Emmental Pêche	Salade italienne Poulet rôti Courgettes persillées Fromage frais au sel de Guérande Entremets praliné	Velouté d'asperges Cake chèvre et miel Poêlée de légumes Purée pomme cannelle	Velouté d'asperges Riz au lait
DIMANCHE 14	Pâté de campagne Sauté de porc à la sauge Petits pois Brie Tarte normande	Betteraves vinaigrette Tortellini de bœuf sauce basilic (PC) *** Yaourt nature Nectarine	Potage de légumes Filet de lieu sauce dieppoise Riz pilaf Crème dessert caramel	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du chef: Riz, tomate, œuf dur, jambon
 Potage carmen : pomme de terre, poivrons, concentré de tomates
 Salade italienne: pâtes, tomate, poivrons, olive, basilic
 *Sauce grand-mère : crème, champignons, lardons
 Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur

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