



Semaine n°27- du 29 Juin au 5 Juillet 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 29	Chou-fleur à la grecque Raviolis bolognaise (PC) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Abricots	Taboulé Escalope de dinde à la normande Courgettes persillées Edam Purée de pommes	Velouté d'asperges Clafoutis de légumes Fenouil à la tomate Flan nappé caramel	Velouté d'asperges Bouillie de froment à la vanille
MARDI 30	Salade de riz camarguaise Colin pané et citron Carottes à la crème Yaourt nature Pomme du Verger	Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Bûchette mi chèvre Crème pâtissière au café	Potage de légumes Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat	Potage de légumes Tapioca au lait
MERCREDI 1	Tomate vinaigrette Poulet sauce estragon Pâtes tortis Gouda Entremets praliné	Salade de p. de terre cervelas Omelette nature Pêlé mêlé provençal Camembert Nectarine	Potage céleri carotte Jambon blanc Haricots verts à l'ail Semoule au lait	Potage céleri carotte Semoule au lait
JEUDI 2	Mortadelle Boulettes d'agneau sauce curry Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Crêpe au sucre	Carottes râpées au citron Sauté de bœuf printanier Riz créole Pavé 1/2 sel Purée pomme miel	Potage poireaux p. de terre Cordon bleu Petits pois au jus Pêche	Potage poireaux p. de terre Tapioca au lait au café
VENDREDI 3	Pâtes au basilic Filet de lieu sauce aurore Epinards béchamel Fondu président Purée pomme griotte	Concombre vinaigrette Andouillette Purée de p. de terre Brie Mousse au chocolat noir	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage de légumes Riz au lait
SAMEDI 4	Céleri rémoulade Sauté de dinde au romarin Riz pilaf Cotentin Fromage blanc à la framboise	Saucisson à l'ail Poitrine de veau farçie sauce forestière Mitonnée de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage à l'oseille Saucisses de Strasbourg Purée de carottes Crème au citron	Potage à l'oseille Bouillie de froment au chocolat
DIMANCHE 5	Pâté de lapin Dos de colin sauce ciboulette Fondue de poireaux Carré fromager Moelleux à la cannelle	Tartare de légumes au fromage frais Jambonneau et moutarde en dosette P. de terre rissolées Fraidou Crème dessert chocolat	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Ananas au sirop	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Slade de riz camarguaise: riz, tomate, œuf dur, poivron, olive, cornichon
Mitonnée de légumes: courgettes, carottes, haricots verts
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

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