



Semaine n°28- du 6 au 12 Juillet 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 6	Carottes râpées ciboulette Rougail saucisse Riz pilaf Vache qui rit Purée pomme abricot	Salade italienne Emincé de dinde à la crème de poivrons Blettes braisées Emmental Pomme du Verger	Potage de courgettes Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Mousse au chocolat au lait	Potage de courgettes Tapioca au lait à la cannelle
MARDI 7	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (PC) *** Yaourt nature Pêche	Taboulé libanais Escalope de porc aux herbes Poêlée de légumes Camembert Entremets vanille	Potage crécy Cake provençal Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage crécy Semoule au lait au café
MERCREDI 8	Pâté de foie Poulet rôti Ratatouille Bûchette mi-chèvre Far nature	Radis rondelle sauce fromage blanc ciboulette Filet de lieu sauce oseille Pâtes tortis Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Pizza royale Salade verte en chiffonnade Nectarine	Potage de légumes Riz au lait vanille
JEUDI 9	Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Haricots coco Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille	Salade de p. de terre à l'aneth Œufs brouillés Epinards béchamel Saint Paulin Abricots	Potage poireaux p. de terre Poêlée de légumes à la volaille (PC) *** Liégeois café	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au chocolat
VENDREDI 10	Betteraves à l'ail Colin meunière Purée de carottes Brie Riz au lait	Crêpe au fromage Sauté de dinde à la provençale Navets persillés Pavé demi-sel Crème dessert chocolat	Potage de légumes Tortellini de bœuf sauce basilic (PC) *** Pêche	Potage de légumes Tapioca au lait au café
SAMEDI 11	Cervelas vinaigrette Jambon braisé sauce diable Jardinière de légumes Gouda Œuf au lait	Chou-fleur persillé vinaigrette Courgette farcie Riz créole Fondu président Pomme du Verger	Potage à la tomate Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage à la tomate Floraline à la fleur d'oranger
DIMANCHE 12	Tomate mozzarella Sauté de bœuf sauce basquaise Pâtes papillons Rondelé aux noix Tarte normande	Salade de lentilles Duo de poisson sauce crème curcuma Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Nectarine	Potage courgette céleri Assiette de charcuterie (F) Haricots verts vinaigrette Fromage blanc à la framboise	Potage courgette céleri Riz au lait au caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic
Taboulé libanais: boulgour, poivron, tomate, cumin, coriandre
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