



Semaine n°29- du 13 au 19 Juillet 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
13 LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Parmentier de canard (PC) *** Fraidou Entremets café	Salade de riz façon niçoise Beignets de poisson Julienne de légumes au fenouil Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Blettes au bœuf (PC) *** Crème dessert vanille	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
14 MARDI	Pâté de campagne <i>Fête Nationale</i> Jambonneau cornichon Courgettes à la tomate Brie Tarte au flan	Haricots verts échalote Bœuf aux olives Pâtes tortis Fondu président Mousse au chocolat	Potage carmen Salade de p. de terre aux harengs (PC/F) *** Purée de pommes	Potage carmen Riz au lait au chocolat
15 MERCREDI	Céleri remoulade Omelette nature Haricots beurre au curcuma Coulommiers Bouillie de froment au café	Betteraves vinaigrette Rognons de porc sauce bordelaise Pommes rissolées Cotentin Liégeois vanille	Potage crécy Risotto de volaille (PC) *** Pomme du Verger	Potage crécy Semoule au lait
16 JEUDI	Mortadelle Lasagnes bolognaise (PC) *** Yaourt nature Purée pomme griotte	Semoule fantaisie Poulet sauce estragon Carottes et navets Mimolette Flan chocolat	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Pêlé mêle provençal Abricots	Potage de légumes Riz au lait au café
17 VENDREDI	Tomate ciboulette Filet de colin sauce aurore Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux amandes	<i>Rillettes de porc</i> <i>Salade du chef (PC/ F)</i> *** <i>Repas froid</i> <i>Bûchette mi chèvre</i> <i>Nectarine</i>	Potage de courgettes Tarte au chèvre et basilic Fondue de poireaux Yaourt aromatisé	Potage de courgettes Tapioca au lait vanille
18 SAMEDI	Chou-fleur à la grecque Emincé de dinde au paprika Coquillettes Pavé demi-sel Pêche	Melon Œufs durs béchamel Mitonnée de légumes Saint Paulin Semoule au lait au caramel	Potage de céleri Quenelles de veau sauce mornay Epinards Flan vanille	Potage de céleri Bouillie de froment à la cannelle
19 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage frais ciboulette Sauté de porc sauce charcutière Purée de céleri Edam Clafoutis aux mûres	Salade Marco Polo Merguez sauce tomate Petits pois au jus Petit fromage frais aux noix Prunes	Potage de légumes Gougère au fromage Courgettes braisées Liégeois chocolat	Potage de légumes Floraline au lait vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic
Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur sauce tomate, ail, oignons
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets
Salade du chef: riz, tomate, œuf, jambon/S. Marco Polo; pâtes, surimi, poivron

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