



Semaine n°34- du 17 au 23 Août 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
17 LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Poulet sauce estragon Purée de pommes de terre Fraidou Entremets caramel	Salade de riz façon niçoise Colin pané citron Julienne de légumes au fenouil Saint Paulin Pomme du Verger	Potage de légumes Blettes au bœuf (PC) *** Crème dessert vanille	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
18 MARDI	Pâté de campagne Jambonneau cornichon Courgettes à la tomate Brie Tarte au flan	Haricots verts échalote Bœuf aux olives Pâtes tortis Fondu président Mousse au chocolat	Velouté carmen Salade de p. de terre aux harengs (PC/F) *** Purée de pommes	Velouté carmen Riz au lait au chocolat
19 MERCREDI	Tomate ciboulette 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) *** Pêche	Potage crécy Semoule au lait
20 JEUDI	Mortadelle Lasagnes bolognaise (PC) *** Yaourt nature Purée pomme griotte	Semoule fantaisie Emincé de dinde tandoori Carottes et navets Mimolette Flan chocolat	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Pêlé mêlé provençal Abricots	Potage de légumes Riz au lait au café
21 VENDREDI	Céleri rémoulade Filet de colin sauce aurore Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux amandes	Rillettes de porc Salade du chef (PC/ F) *** Repas froid Bûchette mi chèvre Nectarine	Potage de courgettes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de courgettes Tapioca au lait vanille
22 SAMEDI	Chou-fleur à la grecque Macaroni carbonara à la volaille (PC) *** Pavé demi-sel Pêche	Melon Tortilla aux pommes de terre Mitonnée de légumes Tomme blanche 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
23 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage frais ciboulette Rôti 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 Fondue de poireaux 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