



Semaine n°36- du 31 Août au 6 Septembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI</b> 31	Haricots verts vinaigrette Palette de porc au jus Purée de p. de terre Fondu président Pêche	Salade exotique Sauté de bœuf aux poivrons Carottes braisées Yaourt nature Purée de pommes	Potage de légumes Œufs brouillés Ratatouille Bouillie de froment à la cannelle	Potage de légumes Bouillie de froment à la cannelle
<b>MARDI</b> 1	Tomate ciboulette Couscous de poulet (PC) *** Gouda Entremets chocolat	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce catalane Penne rigate Fraidou Pomme du Verger	Potage crécy cumin Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Pêche au sirop	Potage crécy cumin Floraline à la vanille
<b>MERCREDI</b> 2	Chou-fleur vinaigrette Courgettes au boeuf (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Tapioca au lait vanillé	Rillettes Salade Strasbourgeoise (PC/F) *** Fromage blanc nature Nectarine <i>Repas froid</i>	Velouté d'asperges Caroline au fromage Epinards au jus Crème dessert caramel	Velouté d'asperges Riz au lait au chocolat
<b>JEUDI</b> 3	Carottes râpées persillées Emincé de dinde sauce basquaise Riz créole Yaourt nature Clafoutis aux pêches	Salade Marco-Polo Œufs durs sauce aurore Poêlée de légumes Pavé demi-sel Prunes	Potage de légumes Céleri à la parisienne (PC) *** Liégeois au café	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
<b>VENDREDI</b> 4	Salade de p. de terre à l'aneth Colin pané citron Julienne de légumes au fenouil Brie Purée pomme mûre	Concombre vinaigrette Chipolatas Lentilles Cotentin Flan chocolat	Potage de courgettes Haricots verts à la volaille (PC) *** Nectarine	Potage de courgettes Riz au lait à la cannelle
<b>SAMEDI</b> 5	Melon Tortellinis de bœuf sauce tomate basilic (PC) *** Mimolette Fromage blanc aux myrtilles	Taboulé Sauté de poulet à l'estragon Navets braisés Rondelé au poivre Pomme du Verger	Potage de légumes Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Flan nappé caramel	Potage de légumes Floraline au lait au chocolat
<b>DIMANCHE</b> 6	Pâté de campagne Poitrine de veau farçie au jus Printanière de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte pomme abricot	Céleri rémoulade Dos de lieu sauce dieppoise Riz aux poivrons rouges et verts Bûchette mi chèvre Mousse au café	Velouté carmen Crêpe aux fruits de mer Carottes au cumin Entremets praliné	Velouté carmen Tapioca au lait à la vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, tomate, maïs

Salade Strasbourgeoise : p. de terre, saucisse de Strasbourg

Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

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