



Semaine n°37 - du 7 au 13 Septembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
7 LUNDI	Salade de p. de terre, tomate, oignons Pilons de poulet rôti Petits pois au jus Edam Entremets café	Saucisson à l'ail Tortis bolognaise (PC) *** Vache qui rit Prunes	Velouté carottes céleri Clafoutis de légumes Piperade Crème dessert vanille	Velouté carottes céleri Riz au lait
8 MARDI	Melon Jambonneau moutarde dosette Haricots verts aux oignons Pavé 1/2 sel Semoule au lait au caramel	Courgette râpé remoulade Filet de colin façon bouillabaisse Riz pilaf Brie Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Pizza au fromage Julienne de légumes Pêche	Potage de légumes Tapioca au lait à la vanille
9 MERCREDI	Salade de lentilles vinaigrette Merguez Courgettes à la provençale Yaourt nature Moelleux au cassis	Tomate basilic Omelette Pommes boulangères Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Sauté de volaille au paprika Salsifis persillés Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Floraline au lait au chocolat
10 JEUDI	Salade bicolore Emincé de dinde à la crème de poivron Coquillettes Coulommiers Liégeois chocolat	Semoule fantaisie Daube de bœuf avignonnaise Navets braisés Cotentin Purée de pommes	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette échalote persil Salade de tomates Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Bouillie de froment à la cannelle
11 VENDREDI	Salade camarguaise Beignets de poisson citron Mitonnée de légumes Mimolette Pêche	Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au jus Purée de pommes de terre Rondelé Entremets pistache	Potage de courgettes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage de courgettes Semoule au lait à la fleur d'oranger
12 SAMEDI	Salade de perles à l'italienne Echine de porc aux herbes Carottes braisées Fraidou Purée pomme figue	Concombre à la menthe Paëlla de poulet (PC) *** Yaourt nature Liégeois café	Potage de légumes Cake aux olives Blettes à l'ail Nectarine	Potage de légumes Riz au lait au café
13 DIMANCHE	Pâté de lapin Paupiette de saumon sauce ciboulette Purée p. de terre brocoli Gouda Gâteau basque	Macédoine mayonnaise Courgette farcie Penne rigate Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger	Crème carmen Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc aux fruits rouges	Crème carmen Bouillie de froment à la vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade camarguaise : riz, tomate, œuf dur, poivron, olive, cornichon
Salade bicolore: carottes râpées et radis
Salade de perles à l'italienne: perles, tomate, olive, basilic
Mitonnée de légumes : Courgette, carotte, haricot vert
Piperade: poivrons, ail, oignons, huile d'olive

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