



Semaine n°25- du 21 au 27 Juin 2021

Jeudi: Escapade en Grèce



NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 21	Tomate au basilic Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Mimolette Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Bœuf bourguignon Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme cannelle	Potage de lentilles corail Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Yaourt aromatisé	Potage de lentilles corail Tapioca au lait au café
MARDI 22	Betteraves ciboulette Sauté de dinde à la crème Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Bouillie de froment vanille	Rillettes de porc Riz cantonnais (PC) *** Tomme noire Pêche	Potage de légumes Cake aux trois fromages Salade verte en chiffonnade Pruneaux au sirop	Potage de légumes Floraline au lait à la cannelle
MERCREDI 23	Carottes râpées à la coriandre Jambon sauce madère Tortis Yaourt nature Purée pomme griotte	Salade de lentilles Filet de colin sauce armoricaine Duo haricots verts et beurre Camembert Kiwi	Potage de courgettes Chou-fleur à la volaille et curcuma (PC) *** Flan chocolat	Potage de courgettes Riz au lait à la fleur d'oranger
JEUDI 24	Concombre façon tzatziki Moussaka (PC) *** Cotentin Semoule au lait miel et orange	Salade façon piémontaise Emincé de dinde au curry Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Omelette nature Pommes boulangères Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait
VENDREDI 25	Saucisson à l'ail Quenelles de brochet sauce crustacés Riz créole Gouda Nectarine	Salade pastourelle Steak haché de veau au jus Ratatouille Fondou président Flan vanille	Potage crécy Tarte aux légumes Epinards béchamel Purée de pommes	Potage crécy Semoule au lait vanille
SAMEDI 26	P. de terre tomate, ciboulette Poulet rôti Carottes à la crème Fromage frais au sel de Guérande Entremets caramel	Céleri rémoulade Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne Haricots blancs cuisinés Emmental Mousse café	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes persillées Poire	Potage de légumes Floraline au lait
DIMANCHE 27	Pâté de campagne Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Coulommiers Clafoutis aux abricots	Semoule fantaisie Saumonette sauce citron Julienne de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Velouté de poireaux Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la noix de coco	Velouté de poireaux Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Concombre façon tzatziki : concombre en cube, crème, menthe

Salade façon piémontaise : P.de terre, jambon, tomate, cornichon, 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