



Semaine n°30- du 26 Juillet au 1er Août 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
26 LUNDI	Carottes râpées ciboulette Rougail saucisse Riz pilaf Vache qui rit Purée pomme mûre	Salade italienne Emincé de dinde au paprika Petits pois Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Tapioca au lait à la cannelle
27 MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (PC) *** Yaourt nature Pêche	Crêpe au fromage Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne Haricots verts persillés Camembert Entremets vanille	Potage crécy Clafoutis tomate chèvre Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage crécy Semoule au lait au café
28 MERCREDI	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Pêlé môle provençal Bûchette mi-chèvre Gaufre au chocolat	Concombre vinaigrette Filet de lieu sauce oseille Pâtes tortis Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Potage de légumes Floraline au lait vanille
29 JEUDI	Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Haricots blancs cuisinés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille	Salade de p. de terre à l'aneth Œufs brouillés Epinards béchamel Saint Paulin Abricots	Potage poireaux p. de terre Blettes à la volaille (PC) *** Liégeois café	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au chocolat
30 VENDREDI	Betteraves à la menthe Colin meunière Purée de carottes Brie Riz au lait	Taboulé libanais Sauté de dinde à la provençale Navets persillés Pavé demi-sel Flan vanille	Potage de légumes Tortellini de bœuf sauce basilic (PC) *** Prunes	Potage de légumes Tapioca au lait au café
31 SAMEDI	Pâté de foie Jambonneau moutarde dosette Jardinière de légumes Gouda Crème pâtissière au rhum	Chou-fleur à la grecque Chili con carne et riz (PC) *** Fondu président Liégeois chocolat	Potage à la tomate Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Nectarine	Potage à la tomate Floraline à la fleur d'oranger
DIMANCHE 1	Tomate mozzarella Sauté de bœuf basquaise Pâtes papillons Petit fromage frais aux noix Moelleux au cassis	Salade de lentilles Matelote de poisson Carottes persillées Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage courgette céleri Assiette de charcuterie (F) Haricots verts vinaigrette(F) Fromage blanc nature	Potage courgette céleri Riz au lait au caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic
Taboulé libanais: boulgour, poivron, tomate, cumin, coriandre
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons

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