



Semaine n°33- du 16 au 22 Août 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 16	Betteraves à l'ail Couscous aux boulettes d'agneau (PC) *** Cotentin Nectarine	Galantine de volaille Filet de lieu sauce tomate Courgettes braisées Coulommiers Crème pâtissière aux amandes	Potage crécy cumin Clafoutis de légumes Salade verte en chiffonnade Mousse au café	Potage crécy cumin Riz au lait
MARDI 17	Tomate vinaigrette Palette de porc au jus Purée de p. de terre Gouda Entremets chocolat	Pâtes au basilic Bœuf printanier Carottes braisées Yaourt nature Pêche	Potage de légumes Feuilleté du pêcheur Epinards au jus Purée pomme menthe	Potage de légumes Floraline à la vanille
MERCREDI 18	Radis en rondelles sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise Riz créole Crème anglaise Moelleux aux fruits rouges	Cervelas vinaigrette Haché de veau sauce échalote Blettes à la tomate Pavé 1/2 sel Liégeois café	Velouté aux asperges Œufs brouillés aux herbes Petits pois fermière Prunes	Velouté aux asperges Bouillie de froment
JEUDI 19	Carottes râpées persillées Courgettes au bœuf (PC) *** Petit fromage frais aux noix Tapioca au lait vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Andouillette Penne rigate Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
 VENDREDI 20	Salade de p. de terre ciboulette Colin pané citron Pêlé mêlé provençal Brie Œuf au lait	Melon Salade du chef (PC, F) *** Bleu Crème dessert vanille	Potage de courgettes Tarte au fromage Haricots verts Nectarine	Potage de courgettes Bouillie de froment à la cannelle
SAMEDI 21	Céleri rémoulade Colombo de volaille Coquillettes Yaourt nature Purée pomme abricots	Taboulé Escalope de porc au cidre Navets braisés Fondu président Mousse au chocolat	Potage de légumes Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Liégeois vanille	Potage de légumes Floraline au chocolat
DIMANCHE 22	Pâté de campagne Poitrine de veau farcie au jus Mitonnée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte au flan	Chou-fleur persillé Paëlla de poulet (PC) *** Bûchette mi chèvre Pomme du Verger	Velouté carmen Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Entremets praliné	Velouté carmen Tapioca au lait à la vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Mitonnée de légumes: courgettes, carottes, haricots verts
Salade du chef (p.complet) : riz, tomate, jambon, œuf dur

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