



Semaine n°35- du 30 Août au 5 Septembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
30 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 *** Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Tapioca au lait à la cannelle
31 MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier *** Yaourt nature Pêche	Crêpe au fromage Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne Poêlée de légumes Camembert Entremets vanille	Potage crécy Clafoutis tomate chèvre Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage crécy Semoule au lait au café
1 MERCREDI	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Courgette béchamel Gouda 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
2 JEUDI	Céleri remoulade 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 à la crème Saint Paulin Nectarine	Potage poireaux p. de terre Blettes à la volaille *** Liégeois café	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au chocolat
3 VENDREDI	Betteraves à la menthe Colin meunière Purée de carottes Brie Riz au lait	Taboulé libanais Sauté de dinde aux oignons Jardinière de légumes Pavé demi-sel Flan vanille	Potage de légumes Tortellini de bœuf sauce basilic *** Prunes	Potage de légumes Tapioca au lait
4 SAMEDI	Pâté de foie Palette de porc à la provençale Navets braisés Fondu président Crème pâtissière au rhum	Chou-fleur à la grecque Chili con carne et riz *** Bûchette mi chèvre Liégeois chocolat	Potage à la tomate Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Nectarine	Potage à la tomate Floraline à la fleur d'oranger
5 DIMANCHE	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
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine française



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

PC : Plat complet / F : Plat froid