



Semaine n°36- du 6 au 12 Septembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 6	Salade bicolore Emincé de dinde à la crème Courgettes braisées Cotentin Tapioca au lait	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de lieu sauce curry Riz pilaf Gouda Crème dessert vanille	Potage de légumes Pizza royale Julienne de légumes Pêche	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
MARDI 7	Pâté de campagne Jambon braisé au porto Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Purée pomme figue	Semoule fantaisie Sauté de bœuf aux herbes Navets braisés Fraidou Mousse au chocolat au lait	Velouté carmen Cake au poisson coriandre et citron vert Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Velouté carmen Floraline au lait au chocolat
MERCREDI 8	Salade de riz façon niçoise Omelette nature Haricots beurre au curcuma Emmental Entremets café	Courgettes et poivrons vinaigrette à l'origan Rognons de porc sauce bordelaise Pommes rissolées Rondelé Liégeois vanille	Potage crécy Coquillettes printanières à la volaille (PC) *** Prunes	Potage crécy Semoule au lait
JEUDI 9	Mortadelle Boulettes de bœuf marengo Poêlée de légumes Yaourt nature Tarte normande	Tomate vinaigrette Tajine de volaille à l'orientale Polenta crémeuse Petit fromage frais aux noix Flan chocolat	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Purée pomme menthe	Potage de légumes Bouillie de froment au café
VENDREDI 10	P. de terre, tomate, oignons Filet de colin sauce citron Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Fromage blanc aux framboises	Rillettes de porc Salade camarguaise (PC/ F) *** Repas froid Coulommiers Pêche	Potage de courgettes Tarte au fromage Epinards au jus Liégeois café	Potage de courgettes Tapioca au lait
SAMEDI 11	Chou-fleur à la grecque Poulet sauce estragon Pâtes tortis Pavé demi-sel Nectarine	Melon Œufs durs sauce tomate Haricots plats à l'ail Yaourt nature Purée de pommes	Potage à la tomate Quenelles de veau sauce mornay Céleri braisé Flan nappé caramel	Potage à la tomate Riz au lait à la cannelle
DIMANCHE 12	Tomate et concombre vinaigrette Rôti de porc sauce paprika Mitonnée de légumes Tomme blanche Clafoutis aux questches	Betteraves vinaigrette Merguez Lentilles cuisinées Fondu président Flan vanille	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Pêlé mêle provençal Pomme du Verger	Potage de légumes Floraline au lait vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic

Salade bicolore: carotte, radis râpés

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur sauce tomate, ail, oignons

Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

Salade camarguaise: riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon

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