



Semaine n°37- du 13 au 19 Septembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Pommes de terre échalote Escalope viennoise Petits pois fermière Fraidou Purée pomme vanille	Salade coleslaw Paupiette de veau angevine Riz créole Emmental Flan chocolat	Velouté au pistou Tarte au chèvre et basilic Courgettes braisées Fromage blanc aux fruits rouges	Velouté au pistou Bouillie de froment au café
MARDI 14	Concombre ciboulette Tortis à la bolognaise (PC) *** Camembert Entremets praliné	Crêpe au fromage Filet de lieu sauce à l'aneth Purée d'épinards Fondu président Pomme du Verger	Potage de légumes Poêlée de légumes à la volaille (PC) *** Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait
MERCREDI 15	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse Haricots blancs cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Mousse au chocolat au lait	Salade de perles estivale Cake aux olives Salade d'haricots verts et tomates (F) <i>Repas froid</i> Yaourt aromatisé Nectarine	Potage courgette céleri Duo de poisson à la fondue de poireau (PC) *** Semoule au lait	Potage courgette céleri Semoule au lait
JEUDI 16	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Ratatouille Gouda Eclair café	Céleri sauce fromage blanc au curry Estouffade de bœuf Pommes vapeur Petit fromage frais ail et fines herbes Prunes	Potage de légumes Jambon blanc Salade italienne (F) Entremets vanille	Potage de légumes Bouillie de froment chocolat
VENDREDI 17	Saucisson à l'ail Parmentier de poisson (PC) *** Yaourt nature Poire	Salade exotique Sauté de dinde au romarin Navets braisés Tomme blanche Purée pomme cassis	Potage crécy Caroline au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert vanille	Potage crécy Semoule au lait au caramel
SAMEDI 18	Tomate au basilic Potée au jambonneau (PC) *** Pavé demi-sel Bouillie de froment à la cannelle	Romanesco et chou fleur vinaigrette Courgette farcie Coquillettes à la tomate Edam Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Omelette Haricots beurre ail et persil Yaourt aromatisé	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait
DIMANCHE 19	Melon Emincé de dinde à la crème de poivron Riz pilaf Carré fromager Far Breton	Salade de lentilles Saumonette sauce basilic Fondue de poireaux Yaourt nature Kiwi	Potage à la tomate Moussaka au bœuf (PC) *** Flan nappé au caramel	Potage à la tomate Floraline au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe
Velouté au pistou: légumes, tomate, basilic
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets
Salade exotique: riz, maïs, ananas
Salade coleslaw : carotte et chou râpés, mayonnaise

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