



Semaine n°23- du 6 au 12 Juin 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI 6</b>	Betterave ciboulette Sauté de porc au romarin Purée de p. de terre Gouda Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Poitrine de veau farcie à la provençale Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger	Potage de lentilles corail Gratin de poisson aux petits légumes *** Crème pâtissière aux fruits rouges	Potage de lentilles corail Tapioca au lait
<b>MARDI 7</b>	Salade bicolore Emincé de dinde sauce tomate origan Courgettes braisées Pavé 1/2 sel Semoule au lait	Rillettes de porc Riz cantonnais *** Tomme noire Kiwi	Potage de légumes Tarte chèvre basilic Epinards à la crème Pêche au coulis de fraise	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille
<b>MERCREDI 8</b>	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée de pommes	Salade arlequin Merlu sauce catalane Pêlé mêlé provençale Camembert Pêche	Velouté de poireaux Museau de porc vinaigrette Haricots verts vinaigrette Crème dessert caramel	Velouté de poireaux Riz au lait à la fleur d'oranger
<b>JEUDI 9</b>	Tomate au basilic Poulet rôti Petits pois au jus Cotentin Marbré chocolat vanille	Pâté de campagne Saucisse de Toulouse Haricots blancs cuisinés Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Omelette nature Pommes boulangères Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait
<b> VENDREDI 10</b>	Saucisson à l'ail Quenelles de brochet sauce crustacés Riz créole Mimolette Nectarine	Lentilles à l'échalote Parmentier de bœuf au céleri *** Fondu président Flan nappé caramel	Velouté d'asperges Poêlée de légumes à la volaille *** Bouillie de froment au chocolat	Velouté d'asperges Bouillie de froment au chocolat
<b>SAMEDI 11</b>	P. de terre tomate, ciboulette Jambon sauce porto Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Entremets vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de dinde façon tajine Polenta crémeuse Emmental Mousse café	Potage crécy Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes Abricots	Potage crécy Floraline au lait
<b>DIMANCHE 12</b>	Melon Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Coulommiers Clafoutis aux griottes	Taboulé Saumonette sauce citron Purée de brocolis Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la noix de coco	Potage de légumes Semoule au lait au café

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade bicolore: carotte, radis râpé  
 Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs  
 Riz cantonnais : riz, dés de jambon, p.pois, œuf, carotte, oignon

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Viande de France



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