



Semaine n°26 - du 27 Juin au 3 Juillet 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 27	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon braisé sauce madère Pâtes papillon Fraidou Entremets chocolat	Taboulé Colombo de volaille Mitonnée de légumes Saint Paulin Liégeois vanille	Potage poireau p. de terre Omelette nature Epinards à la crème Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MARDI 28	Chou-fleur à la grecque Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pêche	Salade des incas Matelote de poisson Carottes braisées Tomme blanche Flan chocolat	Potage de courgettes Poêlée d'haricots verts à la volaille *** Bouillie de froment au café	Potage de courgettes Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
MERCREDI 29	Salade bicolore Lasagnes à la bolognaise *** Brie Purée pomme cassis	P. de terre sauce tartare Œufs durs béchamel Poêlée de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de céleri Nuggets de poisson Chou-fleur et romanesco Crème dessert vanille	Potage de céleri Riz au lait au chocolat (grand) Riz au lait au chocolat
JEUDI 30	Pâté de foie Poulet Vallée d'Auge Petits pois Gouda Far aux abricots	Céleri rémoulade Bœuf façon Baecoffe *** Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage de légumes Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI 1	Betterave échalote Merlu sauce crustacés Julienne de légumes Cotentin Semoule au lait	Saucisson à l'ail Tomate farcie Riz créole Emmental Flan nappé caramel	Velouté de lentilles corail Crêpe au fromage Courgettes au curcuma Nectarine	Velouté de lentilles corail Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
SAMEDI 2	Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée pomme fraise	Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Lentilles cuisinées Fondu présent Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade parmentière au poisson mayonnaise *** Fromage blanc au coulis de mûre	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel (grand) Tapioca au lait au caramel
DIMANCHE 3	Museau de porc vinaigrette échalote Poitrine de veau farcie au poivre vert Haricots verts Petit fromage frais aux noix Tarte normande	Tomate au basilic Sauté de bœuf sauce bordelaise Polenta crémeuse Carré fromager Entremets praliné	Potage crécy Risotto fermière *** Abricots	Potage crécy Semoule au lait vanille (grand) Semoule au lait vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Risotto fermière : riz, dés de jambon, champignons, crème
 Salade incas: riz, carotte cube, maïs
 Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons / Salade bicolore : carotte râpé, radis
 Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise
 Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

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

Appellation d'Origine Protégée



Viande de France



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