



Semaine n°24- du 13 au 19 Juin 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Salade colorée Emincé de dinde à la crème de poivron Riz créole Yaourt nature Purée pomme fraise	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Cassiolette de poisson aux petits légumes *** Tomme blanche Pêche	Potage poireaux p. de terre Cake au chorizo Courgettes à la provençale Liégeois café	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment
MARDI 14	Pâté de foie Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Entremets praliné	Betterave à la menthe Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Cotentin Mousse au chocolat	Velouté d'asperges Œufs brouillés Pâtes papillon à la milanaise Pomme du Verger	Velouté d'asperges Floraline au lait à la fleur d'oranger
MERCREDI 15	Tomate vinaigrette Paupiette de veau aux oignons Carottes au beurre Fromage frais ail et fines herbes Moelleux façon pithivier	Haricots verts vinaigrette Rôti de porc aux herbes Lentilles à la provençale Brie Flan nappé caramel	Crème de courgette Risotto de volaille *** Nectarine	Crème de courgette Tapioca au lait
JEUDI 16	Macédoine de légumes mayonnaise Raviolis de bœuf sauce tomate *** Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Semoule fantaisie Sauté de dinde aigre douce Navets braisés Fraidou Purée pomme badiane	Potage de légumes Blettes à la parisienne *** Crème pâtissière à l'ananas	Potage de légumes Semoule au lait
VENDREDI 17	P. de terre échalote Colin pané Ratatouille Camembert Œuf au lait	Concombre vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Purée de pois cassés Petit fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Potage à l'oseille Pizza au fromage Fenouil à la tomate Abricots	Potage à l'oseille Riz au lait au caramel
SAMEDI 18	Céleri rémoulade Poulet rôti sauce suprême Poêlée de légumes Fondu président Tapioca au lait au café	Mortadelle Œufs durs sauce aurore Pâtes penne rigate Emmental Kiwi	Potage de légumes P. de terre farcie Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de cassis	Potage de légumes Bouillie de froment
DIMANCHE 19	Betteraves cuites râpées à l'orange ciboulette Sauté de porc au paprika Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Galantine de volaille Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage de céleri Gratin de poisson aux épinards *** Floraline au lait vanillée	Potage de céleri Floraline au lait vanillée

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets
Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel

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