



Semaine n°31- du 1er au 7 Août 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 1	Salade bicolore Palette de porc Lentilles à la provençale Cotentin Flan nappé caramel	Galantine de volaille Colin sauce basilic Poêlée de légumes Coulommiers Crème pâtissière aux amandes	Potage poireau p. de terre Brocolis à la volaille *** Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Riz au lait
MARDI 2	Betterave à l'ail Boudin noir Purée de p. de terre Brie Pêche	Pâtes au basilic Bœuf mironton Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme menthe	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Epinards au jus Crème dessert vanille	Potage de légumes Floraline à la vanille
MERCREDI 3	Céleri sauce fromage blanc Poulet sauce basquaise Riz créole Fromage frais ail et fines herbes Fondant pomme myrtille	Cervelas vinaigrette P. de terre farcie Blettes à la tomate Mimolette Liégeois café	Velouté aux asperges Œufs brouillés aux herbes Julienne de légumes au fenouil Prunes	Velouté aux asperges Bouillie de froment
JEUDI 4	Tomate vinaigrette Moussaka au bœuf *** Fondu président Tapioca au lait vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Echine de porc sauce charcutière Penne rigate Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat	Potage de légumes Semoule au lait au café
VENDREDI 5	Salade de p. de terre ciboulette Colin pané citron Pêlé mêlé provençal Gouda Œuf au lait	Repas froid Melon Salade du chef *** Pont l'Evêque Crème dessert caramel	Potage crécy cumin Tarte au fromage Duo d'haricots verts et beurre Nectarine	Potage crécy cumin Bouillie de froment à la vanille
SAMEDI 6	Courgettes rémoulade Emincé de dinde au curry Coquillettes Yaourt nature Purée pomme abricot	Taboulé Jambon braisé Petits pois fermière Emmental Flan chocolat	Potage de légumes Gratin de poisson aux petits légumes *** Liégeois vanille	Potage de légumes Riz au lait au chocolat
DIMANCHE 7	Pâté de campagne Poitrine de veau farcie au jus Mitonnée de légumes Tomme blanche Tarte au flan	Chou-fleur persillé Paëlla de poulet *** Rondelé Pomme du Verger	Velouté carmen Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Entremets praliné	Velouté carmen Tapioca au lait caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore : carotte, radis
Salade du chef (plat complet): riz, dés de jambon, tomate, œuf dur, vinaigrette
Mitonnée de légumes: courgettes, carottes, haricots verts

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