



Semaine n°33- du 15 au 21 Août 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI</b> 15 <i>Assomption</i>	Céleri sauce fromage blanc curry Rougail saucisse Riz pilaf Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière aux fruits rouges	Salade italienne Colombo de volaille Haricots verts Yaourt aromatisé Nectarine	Velouté de lentilles corail Cassolette de poisson aux petits légumes *** Mousse café	Velouté de lentilles corail Semoule au lait
<b>MARDI</b> 16	Concombre ciboulette Hachis parmentier *** Yaourt nature Pomme du Verger	Crêpe au fromage Paupiette de veau angevine Poêlée de légumes Camembert Flan chocolat	Potage crécy Œufs brouillés basquaise Pêlé mêlé provençal Floraline au lait	Potage crécy Floraline au lait
<b>MERCREDI</b> 17	Saucisson à l'ail Poulet rôti Printanière de légumes Brie Entremets vanille	<i>Repas froid</i> Melon Salade Marco Polo *** Fraidou Crème dessert caramel	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Purée pomme verveine	Potage de légumes Riz au lait vanille
<b>JEUDI</b> 18	Tomate vinaigrette olive Palette de porc sauce basilic Courgettes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Clafoutis aux pêches	Chou-fleur à la grecque Omelette P. de terre boulangère Mimolette Mousse au citron	Potage poireaux p. de terre Blettes à la volaille *** Abricots	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au chocolat
<b>VENDREDI</b> 19	Macédoine de légumes mayonnaise Colin meunière Purée de carottes Bûchette mi chèvre Riz au lait	Taboulé Escalope de porc sauce sauge Navets persillés Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pêche	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel
<b>SAMEDI</b> 20	Pâté de foie Jambon braisé au porto Petits pois Gouda Purée pomme mûre	Tomate vinaigrette Chili con carne et riz *** Fondu président Liégeois café	Potage de céleri Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Nectarine	Potage de céleri Floraline à la fleur d'oranger
<b>DIMANCHE</b> 21	Betterave à la menthe Sauté de bœuf provençal Pâtes torti Petit fromage frais aux noix Fondant chocolat courgette	Salade de lentilles Matelote de poisson Carottes braisées Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Assiette de charcuterie Haricots verts vinaigrette Fromage blanc sucré	Potage de légumes Bouillie de froment au café

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic

Salade marco polo (P.complet): pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, sauce tomate, oignon, ail

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