



Semaine n°34- du 22 au 28 Août 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 22	Carotte râpée vinaigrette Tomate farcie Riz créole Fraidou Flan vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de dinde au romarin Ratatouille Gouda Floraline au lait	Velouté carmen Pizza royale Julienne de légumes Pêche	Velouté carmen  Semoule au lait
MARDI 23	Mortadelle Chipolatas Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Purée pomme cerise noire	Semoule fantaisie Bœuf aux olives Navets braisés Fromage frais au sel de Guérande Mousse au chocolat	Potage de légumes Cake au poisson coriandre et citron vert Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage de légumes  Riz au lait au café
MERCREDI 24	Salade de riz façon niçoise Omelette nature Haricots beurre au curcuma Emmental Entremets praliné	Betterave à l'ail Rognons de porc sauce bordelaise Pommes rissolées Rondelé Liégeois vanille	Potage crécy Coquillettes printanières à la volaille *** Abricots	Potage crécy  Semoule au lait
JEUDI 25	<i>Courgette râpée et poivron vinaigrette à l'origan</i> <i>Salade parisienne</i> <i>Repas froid</i> *** <i>Coulommiers</i> <i>Œuf au lait</i>	Pâté de campagne Boulettes de bœuf au thym Poêlée de légumes Yaourt nature Crêpe au sucre	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Purée pomme menthe	Potage de légumes  Bouillie de froment vanille
VENDREDI 26	Concombre à la crème Filet de colin sauce citron Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait	<i>Rillettes de porc</i> <i>Salade camarguaise</i> <i>Repas froid</i> *** <i>Bûchette mi chèvre</i> <i>Pêche</i>	Potage de courgettes Tarte au fromage Epinards au jus Liégeois café	Potage de courgettes  Tapioca au lait au caramel
SAMEDI 27	Cervelas Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes tortis Pavé demi-sel Nectarine	Melon Œufs durs sauce tomate Pêcle mêle provençal Yaourt nature Purée de pommes	Crème de céleri Feuilleté de poisson sauce beurre blanc Haricots plats à l'ail Flan chocolat	Crème de céleri  Bouillie de froment
DIMANCHE 28	Tomate échalote vinaigrette Rôti de porc sauce paprika Mitonnée de légumes Brie Far aux abricots	Haricots verts vinaigrette Parmentier de poisson *** Fondu président Mousse citron	Potage de légumes Quenelles de veau sauce mornay Céleri braisé Pomme du Verger	Potage de légumes  Floraline au lait au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic  
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
Salade parisienne: p. de terre, tomate, jambon, cornichon, ciboulette (plat complet)  
Salade camarguaise: riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon (plat complet)

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