Atousâges

Semaine n°25 - du 19 au 25 Juin 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 19	Salade bicolore Paupiette de veau sauce orgeanne Riz créole Yaourt nature Purée pomme cassis	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Rognons de porc sauce madère Purée de carotte Brie Orange	Potage courgette céleri Quenelles de brochet béchamel Chou fleur et romanesco Flan nappé caramel	Potage courgette céleri Panière au lait
MARDI 20	Saucisson à l'ail Poêlée de jambonneau aux légumes de printemps 🇫🇷 --- Gouda Crème pâtissière aux griottes	Betterave à la menthe Coquillettes bolognaise 🇫🇷 --- Fraidou Mousse au chocolat	Velouté d'asperges Émincé de volaille sauce estragon Haricots verts Pêche	Velouté d'asperges Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 21	Taboulé Courgettes au boeuf 🇫🇷 --- Pavé 1/2 sel Purée pomme banane	Pâté de campagne Risotto de poisson --- Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Tarte au chèvre et basilic Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait
JEUDI 22	Tomate ciboulette Palette de porc aux oignons 🇫🇷 Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Moelleux vanille	Chou-fleur vinaigrette Émincé de poulet sauce marengo Penne rigate Camembert Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Clafoutis normand Fondue de poireau Crème dessert chocolat	Potage poireaux p. de terre Semoule au lait
VENDREDI 23	P. de terre échalote Colin meunière Ratatouille Mimolette Entremets praliné	Céleri rémoulade Échine de porc aux herbes 🇫🇷 Polenta crémeuse Petit fromage frais au sel de Guérande Flan vanille	Potage à l'oseille Hachis parmentier 🇫🇷 --- Orange	Potage à l'oseille Riz au lait au caramel
SAMEDI 24	Macédoine de légumes mayonnaise Tarte au poulet à la provençale --- Fondu président Nectarine	Mortadelle Omelette 🇫🇷 Haricots beurre Carré fromager Bouillie de froment au café	Potage de légumes Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Panière à la vanille
DIMANCHE 25	Concombre vinaigrette Langue de boeuf sauce charcutière Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Galantine de volaille Sauté de porc printanier 🇫🇷 Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Potage de céleri Gratin de poisson aux petits légumes --- Riz au lait	Potage de céleri Riz au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

SPÉCIFICITÉS ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

Poêlée aux légumes de printemps: (petits pois, p. de terre, carotte, oignon)

Les produits de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette — Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée — Viande de France

Produit fabriqué sur le menu peut varier selon la disponibilité d'approvisionnement