



Semaine n°28- du 10 au 16 Juillet 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
10 LUNDI	Carotte râpée persillée Rougail saucisse Riz pilaf Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cassis	Salade italienne Filet de poulet crème origan Navets au miel Yaourt aromatisé Nectarine	Velouté de lentilles corail Cassolette de poisson aux petits légumes *** Mousse café	Velouté de lentilles corail Semoule au lait
11 MARDI	Betterave vinaigrette Hachis parmentier *** Yaourt nature Pomme du Verger	Crêpe au fromage Rognons de porc à la bordelaise Poêlée de légumes Carré fromager Flan chocolat	Potage crécy Frittata mozzarella poivron Ratatouille Tapioca au lait	Potage crécy Tapioca au lait
12 MERCREDI	<i>Repas froid</i> Melon Salade Marco Polo mayonnaise *** Rondelé Crème dessert caramel	Pâté de foie Poulet rôti Petit pois Bûchette mi chèvre Entremets vanille	Potage de légumes Tarte au chèvre et basilic Epinards à la crème Purée pomme fleur d'oranger	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat
13 JEUDI	Tomate vinaigrette olive Rôti de porc au romarin Courgettes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Riz au lait	Chou-fleur au curry Omelette P. de terre boulangère Mimolette Mousse au chocolat au lait	Potage poireaux p. de terre Blettes à la volaille *** Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Floraline au lait vanille
14 VENDREDI	<i>Fête nationale</i> Macédoine de légumes mayonnaise Colin meunière Purée de carottes Gouda Clafoutis aux griottes	Mortadelle Escalope de porc Vallée d'Auge Polenta crémeuse Petit fromage frais Flan vanille	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Abricots	Potage de légumes Semoule au lait
15 SAMEDI	Cervelas Jambon braisé au porto Printanière de légumes Fraidou Liégeois café	Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Lentilles à la provençale Yaourt nature Purée pomme nectarine	Potage de courgette Feuilleté au fromage Céleris braisés Crème pâtissière au rhum	Potage de courgette Riz au lait
16 DIMANCHE	Concombre ciboulette Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Petit fromage frais au sel de Guérande Moelleux vanille	Semoule fantaisie Lieu sauce aneth Carottes braisées Brie Pêche	Potage de légumes Assiette de charcuterie Haricots verts vinaigrette Flan nappé caramel	Potage de légumes Bouillie de froment au café

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise (p. complet)
Frittata : mélange œuf, mozzarella, poivrons et oignons

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