



Semaine n°29- du 15 au 21 Juillet 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
15 LUNDI	Carotte et céleri sauce ravigote Poulet basquaise Riz créole Fondu président Mousse au chocolat au lait	Salade de perles estivale Crêpinette de porc aux oignons Printanière de légumes Coulommiers Pomme du Verger	Potage Saint Germain Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Bouillie de froment au café	Potage Saint Germain Bouillie de froment au café
16 MARDI	Courgettes rémoulade Boudin noir Purée de p. de terre Camembert Purée pomme cerise noire	Pâtes au basilic Lieu sauce oseille Epinards béchamel Petit fromage frais aux noix Crème dessert caramel	Potage de légumes Œufs brouillés Ratatouille Crêpe sucrée	Potage de légumes Riz au lait
17 MERCREDI	Betterave vinaigrette Boulettes de bœuf à la provençale Tortis Rondelé Entremets vanille	Salade de riz niçoise Blettes à la parisienne *** Bûchette mi chèvre Flan chocolat	Potage crécy Cake au poisson coriandre et citron vert Macédoine de légumes mayonnaise (garniture froid) Abricots	Potage crécy Semoule au lait
18 JEUDI	Concombre ciboulette Salade Bavaoise (plat froid) *** Fromage frais ail et fines herbes Tarte au flan	Taboulé Sauté de boeuf à la tomate Courgettes braisées Yaourt nature Purée pomme verveine	Potage de légumes Carottes aux gésiers de volaille *** Liégeois chocolat	Potage de légumes Bouillie de froment vanille
19 VENDREDI	Lentilles à l'échalote Colin meunière Haricots verts persillés Emmental Semoule au lait au rhum	Tartare de légumes au fromage frais Salade camarguaise (plat froid) *** Carré fromager Pêche	Potage à la tomate Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage à la tomate Tapioca au lait
20 SAMEDI	Pâté de campagne Couscous au poulet *** Pavé demi-sel Nectarine	Melon Parmentier de lentilles corail *** Edam Œuf au lait	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Flan nappé caramel	Potage de légumes Floraline au lait
21 DIMANCHE	Tomate échalote vinaigrette Rôti de porc au romarin Petits pois fermière Brie Far aux abricots	Galantine de volaille Saumonette sauce dieppoise Riz aux poivrons Fraidou Pomme du Verger	Potage de courgettes Quenelles de veau sauce paprika Pâtes papillons Crème dessert vanille	Potage de courgettes Riz au lait au chocolat

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

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic
- Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe
- Salade bavaoise (plat froid) : p. de terre, tomate, jambon, emmental, persil
- Salade camarguaise(plat froid): riz,tomate, œuf, poivron, olive, cornichon

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