



Semaine n°32- du 05 au 11 Août 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 5	Carotte râpée persillée Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Fondu président Purée pomme cassis	Salade italienne Filet de poulet crème origan Navets au miel Yaourt aromatisé Pêche	Velouté de lentilles corail Cassiolette de poisson aux petits légumes *** Mousse café	Velouté de lentilles corail Semoule au lait
MARDI 6	Betterave vinaigrette Hachis parmentier *** Yaourt nature Nectarine	Crêpe au fromage Jambonneau sauce échalote Mitonnée de légumes Carré fromager Crème dessert caramel	Potage crécy Frittata mozzarella poivron Haricots beurre à l'ail Riz au lait vanillé	Potage crécy Tapioca au lait
MERCREDI 7	Concombre ciboulette Salade Marco Polo (plat froid) *** Repas froid Rondelé Flan chocolat	Pâté de foie Poulet rôti Courgettes braisées Bûchette mi chèvre Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Feuilleté au fromage Epinards à la crème Purée pomme fleur d'oranger	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat
JEUDI 8	Salade fantaisie Palette de porc sauce au basilic Petits pois Petit fromage frais ail et fines herbes Clafoutis aux griottes	Macédoine mayonnaise Omelette P. de terre boulangère Mimolette Liégeois chocolat	Potage poireaux p. de terre Blettes à la volaille *** Abricots	Potage poireaux p. de terre Floraline au lait vanille
 VENDREDI 9	P. de terre tomate, oignon vinaigrette Colin meunière Purée de carottes Gouda Entremets praliné	Salade coleslaw Rognons de porc sauce bordelaise Pâtes farfalles Petit fromage frais Flan vanille	Potage de légumes Tomate farçie Riz créole Pomme du Verger	Potage de légumes Riz au lait
SAMEDI 10	Cervelas Emincé de dinde aux olives Poêlée de légumes Fraidou Liégeois café	Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Purée de pois cassés Yaourt nature Purée pomme menthe	Potage de courgette Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Potage de courgette Tapioca au lait
DIMANCHE 11	Radis en rondelles sauce fromage blanc ciboulette Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Petit fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pêches	Semoule fantaisie Lieu sauce aneth Chou romanesco et carottes Brie Nectarine	Potage de légumes Assiette de charcuterie Salade nicarde (en garniture froid) Fromage blanc au miel	Potage de légumes Bouillie de froment à la vanille

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 coleslaw : carotte, chou, mayonnaise

Salade marco polo (plat complet froid) : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin

Salade nicarde (garniture froid): p.de terre, tomate, h.vert, vinaigrette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Viande de France

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement