



Semaine n°33- du 12 au 18 Août 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 12	Carotte et céleri sauce ravigote Poulet basquaise Riz créole Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Salade de perles estivale Crêpinette de porc aux oignons Printanière de légumes Edam 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
MARDI 13	Melon Boudin noir Purée de p. de terre Camembert Purée pomme verveine	Taboulé 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
MERCREDI 14	Betterave vinaigrette Boulettes de bœuf à la provençale Tortis Rondelé Entremets vanille	Salade de riz niçoise Jambonneau sauce moutarde Petits pois Bûchette mi chèvre Flan chocolat	Potage crécy Cake au poisson coriandre et citron vert Macédoine mayonnaise (garniture froid) Prunes	Potage crécy Semoule au lait
JEUDI 15	Concombre ciboulette Rôti de porc au romarin Courgettes colorées Fromage frais ail et fines herbes Far abricot	Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de poisson *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Carottes aux gésiers de volaille *** Liégeois chocolat	Potage de légumes Bouillie de froment vanille
VENDREDI 16	Chou-fleur à la grecque Colin meunière Haricots verts persillés Emmental Semoule au lait au rhum	Saucisson à l'ail 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
SAMEDI 17	Pâté de foie Salade Bavaroise (plat froid) *** Mimolette Nectarine	Salade pastourelle Moussaka au bœuf *** Fondu président Purée pomme cerise noire	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Flan nappé caramel	Potage de légumes Floraline au lait
DIMANCHE 18	Tomate échalote vinaigrette Couscous au poulet *** Brie Tarte au flan	Galantine de volaille Saumonette sauce dieppoise Purée de céleri Fraidou Pomme du Verger	Potage de courgettes Quenelles de veau sauce paprika Riz aux poivrons 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 bavaroise (plat complet): p. de terre, tomate, jambon, emmental, persil
- Salade camarguaise (plat complet): riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon
- Salade pastourelle : pâte, tomate, poivrons

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