



Semaine n°34- du 19 au 25 Août 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
19 LUNDI	Salade coleslaw Tortis bolognaise *** Petit fromage frais Entremets chocolat	Taboulé Omelette Epinards à la crème Saint Paulin Abricots	Potage de lentilles corail Haricots verts à la volaille *** Fromage blanc aux fruits rouges	Potage de lentilles corail Bouillie de froment au café
20 MARDI	Salade de riz, radis, concombre Escalope viennoise Ratatouille Coulommiers Pêche	Tomate vinaigrette Beignets de poisson Purée de p. de terre Rondelé Mousse au citron	Potage crécy Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage crécy Tapioca au lait
21 MERCREDI	Pommes de terre sauce tartare Jambon braisé sauce barbecue Poêlée de légumes Fondu président Flan vanille	Salade fantaisie Chili con carne et riz *** Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage de légumes Duo de poisson à la fondue de poireau *** Riz au lait	Potage de légumes Riz au lait
22 JEUDI	Carotte et courgette râpées vinaigrette Poulet rôti aux herbes de provence Petits pois Bûchette mi chèvre Moelleux coco	Betterave vinaigrette à la framboise Paupiette de veau au jus Lentilles cuisinées Petit fromage frais ail et fines herbes Liégeois chocolat	Velouté au pistou Museau de porc vinaigrette échalote persil Salade pastourelle (garniture froid) Abricots	Velouté au pistou Bouillie de froment
23 VENDREDI	Cervelas Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Purée pomme abricot	Perles à l'italienne Merguez Tajine de légumes Pavé demi-sel Flan caramel	Potage poireau p. de terre Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Crème pâtissière aux griottes	Potage poireau p. de terre Semoule au lait au café
24 SAMEDI	Macédoine de légumes mavonnaise Emincé de dinde au miel épicé Chou-fleur et romanesco Fraidou Bouillie de froment à la cannelle	Concombre vinaigrette Courgette farçie Semoule Edam Crème dessert vanille	Potage à la tomate Frittata à la tomate Pommes de terre boulangères Nectarine	Potage à la tomate Tapioca au lait
25 DIMANCHE	Melon Colombo de porc Farfalles Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Salade soisson Poulet rôti Haricots beurre braisés Fromage frais aux noix Pomme du Verger	Potage de légumes Marmite de poisson Riz créole Mousse café	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Perles à l'italienne : perle, tomate, olive noire, basilic

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade pastourelle (garniture froid): pâtes, tomate, poivron

Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

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