



Semaine n°35 - du 26 Août au 1er Septembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
26 LUNDI	Semoule fantaisie Poulet rôti sauce aux pêches Carottes braisées Brie Purée pomme mûre	Macédoine mayonnaise Andouillette Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Abricots	Potage dubarry Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage dubarry Riz au lait
27 MARDI	Pâté de campagne Courgettes au bœuf *** Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait au caramel	Lentilles à l'échalote Sauté de poulet au curry Navets braisés Carré fromager Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Lieu sauce armoricaine Riz pilaf Prunes	Potage de légumes Tapioca au lait à la vanille
28 MERCREDI	Melon Tortis façon carbonara *** Edam Entremets café	Salade riz exotique Colin meunière Epinards béchamel Rondelé Crème dessert vanille	Velouté crécy Emincé de dinde à la crème de poivron Purée de brocolis Pomme cuite au four	Velouté crécy Floraline au lait au chocolat
29 JEUDI	Salade bicolore Omelette Haricots verts persillés Coulommiers Fondant pomme abricot romarin	Betterave vinaigrette Sauté de bœuf provençal Riz créole Petit fromage frais nature Flan caramel	Potage de légumes Salade parisienne (plat froid) *** Fromage blanc au coulis de fraise	Potage de légumes Bouillie de froment
30 VENDREDI	Chou-fleur sauce tartare Parmentier de poisson *** Yaourt nature Nectarine	Concombre ciboulette Chipolatas Lentilles à la provençale Vache qui rit Liégeois café	Potage poireau p. de terre Croissant au jambon fromage Poêlée de légumes Crème pâtissière aux griottes	Potage poireau p. de terre Riz au lait au caramel
31 SAMEDI	Coquillettes au basilic Rôti de porc au jus Ratatouille Fondu président Purée de pomme	Carotte râpée vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Clafoutis petits pois à la sauge Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait
DIMANCHE 1	Tomate vinaigrette aux olives Lieu sauce hollandaise Julienne de légumes Mimolette Eclair au café	Rillettes Quenelles de veau marengo Riz créole Petit fromage frais aux noix Pomme du Verger	Potage de courgette Raviolis au bœuf sauce tomate *** Entremets vanille	Potage de courgette Bouillie de froment au chocolat

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade riz exotique: riz, ananas, maïs, persil

Salade parisienne (plat froid) : P. de terre, tomate, cornichon, jambon, ciboulette

Salade bicolore: carotte, radis

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

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