



Semaine n°29- du 15 au 21 Juillet 2024

NOM DU CLIENT

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

Salade camarguaise(plat froid): riz,tomate, œuf, poivron, olive, cornichon

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

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

Viande de France

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