



Semaine n°30- du 22 au 28 Juillet 2024

NOM DU CLIENT

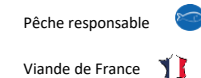
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade coleslaw Taboulé Salade de pâtes mayonnaise paprika Pâté de foie	Salade de riz, radis, concombre Tomate vinaigrette Salade de pâtes mayonnaise paprika Pâté de foie	Pommes de terre sauce tartare Salade fantaisie Salade de pâtes mayonnaise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

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



Appellation d'Origine Protégée

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