



Semaine n°38- du 16 au 22 Septembre 2024

NOM DU CLIENT

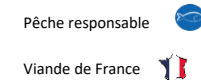
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade coleslaw Taboulé Salade de pâtes mayonnaise paprika Pâté de foie	Salade de riz, radis, concombre Radis en rondelles inaigrette Salade de pâtes mayonnaise paprika Pâté de foie	Pommes de terre sauce tartare Tomate vinaigrette Salade de pâtes 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 Salade fantaisie Salade de pâtes mayonnaise paprika Pâté de foie	Concombre crème à la menthe 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 Parmentier 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 farçie 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 *** Salade verte en chiffonnade Purée de p. de terre	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 Gouda Camembert Yaourt nature	Coulommiers Rondelé Camembert Yaourt nature	Fondu président Yaourt nature Camembert Yaourt nature	Bûchette mi chèvre Petit fromage frais ail et fines herbes Camembert Yaourt nature	Yaourt nature Pavé demi-sel Camembert Yaourt nature	Fraidou Edam Camembert Yaourt nature	Saint paulin Fromage frais aux noix Camembert Yaourt nature
DESSERTS	Entremets chocolat Prunes Fromage blanc aux fruits rouges Beignet framboise	Pêche Mousse au citron Yaourt aromatisé Beignet framboise	Flan vanille Purée pomme fraise Riz au lait Beignet framboise	Moelleux coco Liégeois chocolat Nectarine Beignet framboise	Purée pomme figue sèche Flan caramel Crème pâtissière aux griottes Beignet framboise	Bouillie de froment à la cannelle Crème dessert vanille Poire Beignet framboise	Eclair au chocolat 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 de courgettes 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