



Semaine n°36 du 02 au 08 Septembre 2024

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Carotte râpée persillée Salade italienne <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>	Betterave vinaigrette Crêpe au fromage <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>	Concombre ciboulette Pâté de foie <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>	Salade fantaisie Macédoine mayonnaise <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>	P. de terre tomate, oignon vinaigrette Salade coleslaw <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>	Cervelas Tomate vinaigrette <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>	Tartare de courgettes vinaigrette citron Semoule fantaisie <i>Salade de riz tomate concombre</i> <i>Mortadelle</i>
PLATS	Saucisse de Toulouse Filet de poulet crème origan Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>	Hachis parmentier (PC) Jambonneau sauce échalote Frittata mozzarella poivrc <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>	<i>Salade Marco Polo (plat froid)</i> Poulet rôti Feuilleté au fromage <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>	Palette de porc sauce au basilic Omelette Blettes à la volaille (PC) <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>	Colin meunière Rognons de porc sauce madère Tomate farçie <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>	Emincé de dinde aux olives Paupiette de veau au jus Quiche Lorraine <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>	Sauté de bœuf bordelaise Lieu sauce aneth Assiette de charcuterie <i>Boulettes d'agneau à la provençale</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Haricots coco cuisinés Navets au miel *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Mitonnée de légumes Haricots beurre à l'ail <i>Purée de p. de terre</i>	*** Courgettes braisées Epinards à la crème <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois P. de terre boulangère *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de carottes Pâtes farfalles Riz créole <i>Purée de p. de terre</i>	Poêlée de légumes Purée de pois cassés Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Coquillettes Chou romanesco et carottes <i>Salade nicarde (en garniture froid)</i> <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Fondu président Yaourt aromatisé <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Yaourt nature Carré fromager <i>Camembert</i>	Rondelé Bûchette mi chèvre <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Petit fromage frais ail et fines herbes Mimolette <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Gouda Petit fromage frais <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Fraidou Yaourt nature <i>Camembert</i>	Petit fromage frais au sel de Guérande Brie <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>
DESSERTS	Purée pomme cassis Pêche Mousse café <i>Gâteau basque</i>	Nectarine Crème dessert caramel Riz au lait vanillé <i>Gâteau basque</i>	Flan au chocolat Crème pâtissière aux amandes Purée pomme fleur d'oranger <i>Gâteau basque</i>	Clafoutis aux griottes Liégeois chocolat Prunes <i>Gâteau basque</i>	Entremets praliné Flan vanille Pêche <i>Gâteau basque</i>	Liégeois café Purée pomme menthe Flan nappé caramel <i>Gâteau basque</i>	Moelleux aux pêches Nectarine Fromage blanc au miel <i>Gâteau basque</i>
COMPLEMENTES	Velouté de lentilles corail Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage crécy Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat	Potage poireaux p. de terre Floraline au lait vanille (grand) Floraline au lait vanille	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait	Potage de courgette Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Bouillie de froment à la vanille (grand) Bouillie de froment à la vanille

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic
 Salade marco polo (plat complet froid) : pâtes, surimi, poivron, mayonnaise
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs/ Salade coleslaw : carotte, chou, mayonnaise
 Salade nicarde (garniture froid): p.de terre, tomate, h.vert, vinaigrette

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

Pêche responsable

Viande de France

Appellation d'Origine Protégée

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