








Semaine n°23- du 3 et 9 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 3	Salade fantaisie Boulettes d'agneau sauce tomate Coquillettes Camembert Entremets café	Taboulé Lieu sauce berycy Chou-fleur et romanesco Pavé demi-sel Liégeois chocolat	Potage poireau p. de terre Courgettes à la volaille *** Pêche	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 4	Tomate vinaigrette aux olives Echine demi-sel  Lentilles Fondu président Purée pomme menthe	Salade riz exotique Œufs brouillés aux herbes  Epinards à la crème Gouda Nectarine	Potage crécý Gratin de poisson Jardinière de légumes Fromage blanc au miel	Potage crécý Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MERCREDI 5	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis Parmentier  *** Yaourt nature Pomme du Verger	Museau de porc Cordon bleu Petit pois Rondelé Mousse au café	Potage de légumes Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Crème au citron	Potage de légumes Riz au lait (grand) Fromage blanc vanille
JEUDI 6	Salade coleslaw Rougail saucisse Riz créole Brie Flan chocolat	Salade de pâtes au basilic Poulet rôti au miel épicé Navets braisés Petit fromage frais aux noix Orange	Potage de courgette Omelette  Poêlée de légumes Semoule au lait rhum	Potage de courgette Semoule au lait rhum (grand) Faisselle
 VENDREDI 7	P. de terre échalote Colin pané Ratatouille Fraidou Marbré à la framboise	Concombre vinaigrette Macaronis carbonara *** Carré fromager Kiwi	Potage de légumes Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
SAMEDI 8	Pâté de campagne Poulet Vallée d'Auge Carottes braisées Emmental Liégeois vanille	Betterave vinaigrette Sauté de bœuf sauce bordelaise Polenta crémeuse Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage à la tomate Jambon blanc Purée de p. de terre Nectarine	Potage à la tomate Riz au lait (grand) Riz au lait
DIMANCHE 9	Melon Lieu sauce catalane Haricots beurre Crème anglaise Fondant chocolat griottes	Tartare de légumes au fromage frais Jambonneau sauce échalote  Purée de pois cassés Bûchette mi chèvre Crème dessert caramel	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pomme cuite au four	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger


LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin

Salade riz exotique: riz, ananas, maïs

Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise

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



Semaine n°24- du 10 au 16 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 10	Carotte râpée à la coriandre Rôti de porc au romarin Haricots coco Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée de pomme	Potage de lentilles corail Cassolette de poisson au poireau *** Pêche	Potage de lentilles corail Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MARDI 11	Betterave vinaigrette framboise Emincé de dinde à l'estragon Poêlée de légumes Brie Bouillie de froment au café	Rillettes de porc Rognons de porc sauce madère Riz créole Fraidou Nectarine	Potage de légumes Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
MERCREDI 12	Céleri rémoulade Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme vanille	Salade arlequin Calamars à la romaine Ratatouille Saint Paulin Orange	Potage crécy cumin Tarte aux légumes Epinards béchamel Crème dessert caramel	Potage crécy cumin Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger
JEUDI 13	Concombre ciboulette Jambon braisé au porto Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Galantine de volaille Oeufs brouillés basquaise Pommes boulangères Coulommiers Kiwi	Potage de légumes Poêlée de haricots beurre et champignons à la volaille *** Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Semoule au lait
 VENDREDI 14	Pâté de foie Filet de lieu sauce dieppoise Riz au curcuma Fondu président Pomme du Verger	Salade de pâtes papillons ciboulette Escalope viennoise Petits pois Bleu Flan vanille	Velouté au poireau Blettes à la parisienne *** Tapioca au lait	Velouté au poireau Tapioca au lait (grand) Faisselle
SAMEDI 15	Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail *** Vache qui rit Nectarine	Radis en rondelle sauce fromage blanc ciboulette Poulet marengo Navets braisés Gouda Semoule au lait	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes braisées Purée pomme griotte	Potage de légumes Riz au lait au caramel (grand) Fromage blanc vanille
DIMANCHE 16	Tomate vinaigrette balsamique Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Petit fromage frais aux noix Far aux abricots	Perles citron coriandre Colin meunière Mitonnée de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage Dubarry Pizza royale Salade verte en chiffonnade Flan chocolat	Potage Dubarry Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Mitonnée de légumes : haricot vert, carotte, courgette

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



Semaine n°25- du 17 au 23 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 17	Salade bicolore Poulet basquaise Riz créole Yaourt nature Purée pomme cassis	Semoule fantaisie Andouillette Purée de carotte Fromage frais au sel de Guérande Kiwi	Potage poireau p. de terre Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots verts Crème dessert vanille	Potage poireau p. de terre Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
MARDI 18	Pâté de campagne Potée au jambonneau *** Brie Entremets praliné	Concombre vinaigrette Raviolis de bœuf sauce tomate *** Rondelé Liégeois chocolat	Potage de légumes Clafoutis provençal Courgettes braisées Pêche	Potage de légumes Riz au lait vanille (grand) Faisselle
MERCREDI 19	Lentilles à l'échalote vinaigrette Boulettes de bœuf sauce milanaise Carottes braisées Fraidou Flan caramel	Betterave vinaigrette Lieu sauce curry Riz créole Saint Paulin Pomme du Verger	Potage à l'oseille Galantine de volaille (plat froid) Salade façon piémontaise (froid) Fromage blanc aux fruits rouges	Potage à l'oseille Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment
JEUDI 20	 Melon Chipolatas Ratatouille Fromage frais ail et fines herbes Moelleux aux pêches	Carottes cuites à la coriandre Tajine de poulet Semoule Mimolette Kiwi	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
VENDREDI 21	Salade de riz façon niçoise Colin meunière Poêlée de légumes Camembert Purée pomme badiane	Macédoine de légumes mayonnaise Echine de porc aux herbes Polenta crémeuse Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Potage crécyc Hachis parmentier *** Nectarine	Potage crécyc Semoule au lait à la fleur d'oranger (grand) Fromage blanc aux fruits
SAMEDI 22	Tomate vinaigrette Filet de poulet crème origan Pâtes papillons Petit fromage frais nature Crème pâtissière à la framboise	Mortadelle Omelette Epinards à la crème Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Riz au lait au café (grand) Riz au lait au café
DIMANCHE 23	Betterave aux pommes Sauté de porc au vinaigre de cidre Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Salade de perles estivale Céleri au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme groseille	Potage à la tomate Gratin de poisson aux petits légumes *** Bouillie de froment au chocolat	Potage à la tomate Bouillie de froment au chocolat (grand) Fromage blanc vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe

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



Semaine n°26 - du 24 au 30 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 24	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la crème Haricots beurre Fondu président Riz au lait à la cannelle	Chou-fleur à la grecque Quenelles de veau sauce normande Lentilles au jus Rondelé Liégeois café	Potage de courgette Tarte aux légumes Epinards à la crème Pêche	Potage de courgette Semoule au lait (grand) Faisselle
MARDI 25	Carotte râpée vinaigrette Lasagne bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Taboulé Omelette Julienne de légumes Mimolette Orange	Potage de légumes Beignets de poisson Fondue de poireau Crème dessert caramel	Potage de légumes Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
MERCREDI 26	Saucisson à l'ail Palette de porc aux oignons Courgettes braisées Fraidou Clafoutis aux griottes	Haricots verts vinaigrette Lieu crème curcuma Tortis Coulommiers Crème pâtissière café	Potage crécy Tomate farçie Riz pilaf Pomme cuite au four	Potage crécy Tapioca au lait au chocolat (grand) Fromage blanc aux fruits
JEUDI 27	Concombre ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Edam Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Sauté de bœuf printanier Navets braisés Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de lentilles corail Frittata mozzarella poivron Ratatouille Yaourt aromatisé	Potage de lentilles corail Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI 28	Salade colorée Lieu sauce oseille Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Salade pastourelle Escalope viennoise Céleri braisé à la tomate Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Poêlée campagnarde aux lardons *** Tapioca au lait	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 29	Betterave vinaigrette Couscous de poulet *** Petit fromage frais nature Crème au citron	Cervelas Jambon braisé au jus Haricots blancs cuisinés Emmental Nectarine	Potage à la tomate Salade parmentière au poisson mayonnaise *** Fromage blanc au coulis de fraise	Potage à la tomate Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait au caramel
DIMANCHE 30	Pâté de foie Paupiette de veau au poivre vert Petits pois Crème anglaise Moelleux aux fruits rouges	Courgettes râpées vinaigrette citron basilic Sauté de dinde angevine Coquillettes Vache qui rit Flan au chocolat	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Purée pomme vanille	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise

Poêlée campagnarde lardons : p.de terre, h.vert et h.beurre, carotte, lardons

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