

NOM: <u>MENUS TRADITIONNELS</u>

du 22 au 28 juillet 2024

SEMAINE N°30

	AGE	PRENOM:			Date et signature :			
	X 44 F V	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1  Andouille au beurre Saumon à l'oseille Gratin de céleri branche Fromage blanc Gâteau de riz "maison" Menu N°2 ou SOIR Coleslaw Chipolatas Flageolets Yaourt nature Flan vanille	Menu N° 1 Salade du pêcheur Sauté de poulet chasseur Farfalles Tartare ail et fines herbes Abricots Menu N°2 ou SOIR Terrine forestière Blanquette de poisson Carottes Vichy Camembert Marmelade de fruits	Menu N° 1  Salade Tunisienne Paleron au vin d'Anjou Poêlée cordiale Fromage des Pyrennées Moelleux au chocolat  Menu N° 2 ou SOIR  1/2 pamplemousse Escalope Viennoise Pommes persillées Vache qui rit Nectarine	Menu N° 1 Betteraves rouges Rôti de porc au thym Petits cocos Vendéens cuisinés Yaourt aux fruits Cocktail de fruits frais Menu N°2 ou SOIR Quiche Lorraine Alouette de bœuf marchand de Endives braisées Petit suisse Crumble	Menu N° 1  Oeuf dur en gelée au Porto Paupiette de veau forestière	Menu N° 1  Tomate vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Carré frais Pêche Menu N°2 ou SOIR Salade Mexicaine Foie de veau aux oignons Tomate provençale St Paulin Donut	Menu N° 1  Salade brésilienne Lapin en verdure Champignons et pommes Duo de chèvres Charlotte fruits rouges  Menu N° 2 ou SOIR Coquillages à la crème Cuisse de pintade valée d'Auge Pommes rissolées Bleu Feuilleté abricots
	1 [	Potage	Soupe poireaux	potage du chef	Velouté de courgettes	Potage du jardinier	Bouillon de volaille au	Crème Dubarry
		<u> </u>	<u> </u>	, ,		, , <u> </u>	tanioca	<u> </u>
	40	Tarte provençale	Courgettes râpées	Crêpe goût fromage	Chou- fleur fleurettes	Fenouil râpé au citron	Œuf dur ciboulette	Duo chorizo / saucisson
	ENTREES	Andouille au beurre	Salade du pêcheur	Salade Tunisienne	Betteraves rouges	Oeuf dur en gelée au Porto	Tomate vinaigrette	Salade brésilienne
	ENT	Achard de légumes Coleslaw	Piémontaise Terrine forestière	Salade Périgord 1/2 pamplemousse	Carotte râpées Quiche Lorraine	Terrine de légumes Pâté de tête échalote	Salami Salade Mexicaine	Concombre vinaigrette Coquillages à la crème
ΞL	POISSONS	HACHIS PARMENTIER	Boudin noir aux oignons	Gratin de poisson	Cuisse de poulet basquaise	Araignée de porc sauce barbecue	Filet de dorade sauce tomate	Paupiette de veau au Porto
ARTI	_	Saumon à l'oseille	Sauté de poulet chasseur	Paleron au vin d'Anjou	Rôti de porc au thym	Paupiette de veau forestière	Poulet rôti	Lapin en verdure
LAC	IANDE	Chipolatas Cordon bleu	Blanquette de poisson Brun de veau sauce Robert	Escalope Viennoise  Cervelas Orloff	Alouette de bœuf marchand de vin Beignets de poisson	Poêlée de moules à la provençale Omelette fines herbes	Foie de veau aux oignons Steck haché sauce poivre	Cuisse de pintade valée d'Auge Saumon beurre nantais
⋖		Cordon bled	Bruir de Veau Sauce Nobelt	Cerveias Orion	Beignets de poisson	Officielle lines ficipes	Steck flache sauce politie	Saumon beune namais
S	RE	XXXXX	Haricots verts	Semoule	Ratatouille	Tortis	Julienne de légumes	Tagliatelles
MENUS	GARNITURE S	Gratin de céleri branche	Farfalles	Poêlée cordiale	Petits cocos Vendéens cuisinés	Côtes de blettes persillées	Purée de pommes de terre	Champignons et pommes dauphine
Σ	ď	Flageolets	Carottes Vichy	Pommes persillées	Endives braisées	Riz créole	Tomate provençale	Pommes rissolées
×	_	Epinards	Petits pois	Courgettes à l'ail	Coquilettes	Salade d'endives	Poêlée de céréales	Poêlée de légumes verts
CHOIX		Cantadou	Yaourt nature	Fromage blanc	Mimolette	Cotentin	Yaourt nature	Fromage blanc a la vanille
	MAGE	Fromage blanc	Tartare ail et fines herbes	Fromage des Pyrennées	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Carré frais	Duo de chèvres
	FROM/	Yaourt nature	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse	Yaourt nature	St Paulin	Bleu
		Chèvre sec	Petit suisse	Yaourt nature	Chanteneige	Brie	Petit suisse	Yaourt nature
	DESSERTS / FRUITS	Compote pommes framboises Gâteau de riz "maison"	Tarte Normande  Abricots	Crème dessert vanille  Moelleux au chocolat	Orange Cocktail de fruits frais	Mouliné de fruits framboises Eclair vanille	Crème dessert chocolat  Pêche	Cocktail de fruits Charlotte fruits rouges
	FRL	Flan vanille	Marmelade de fruits	Nectarine	Cocktail de Truits Trais  Crumble	Petit pot pistache	Donut	Feuilleté abricots
	۵	Banane	Liégeois café	Compote tous fruits	Crème caramel	Pomme	Cocktail de fruits	Nectarine

<sup>\*</sup> nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

<sup>\*\*</sup> Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalement sans os