

SEMAINE N°31

du 29 juillet au 04 août 2024

LUNDI 29 Juillet 2024		MARDI 30 Juillet 2024		MERCREDI 31 Juillet 2024		JEUDI 1 Août 2024		VENDREDI 2 Août 2024		SAMEDI 3 Août 2024		DIMANCHE 5 Août 2024	
<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	
Repas élaborés par la diététicienne	Menu Equilibre N° 1 Mortadelle Blanquette de la mer Spaghettis Yaourt nature Nectarine	Menu Equilibre N° 1 Salade Piémontaise Sauté de poulet à la Provençale Petits navets Rondelé fleur de sel Crème dessert café	Menu Equilibre N° 1 Achard de légumes Rôti de porc au four Haricots blancs cuisinés Edam Mousse au chocolat	Menu Equilibre N° 1 Œuf dur / macédoine Bœuf aux olives vertes Poêlée cordiale Fromage blanc Abricots	Menu Equilibre N° 1 Radis / beurre Saucisses de volaille à la Réunionnaise Pommes de terre sautées Yaourt Fermier Chou à la crème	Menu Equilibre N° 1 Salade Marine Sauté de porc a la Niçoise Côtes de blettes à l'ail Fromage des Pyrénées Liégeois vanille	Menu Equilibre N° 1 Terrine de légumes Provençale Aiguillettes de canard Pommes noisette Saint-Nectaire Acapulco						
	Menu Equilibre N° 2 Taboulé Andouillette à la moutarde Poêlée gala Petit suisse Tarte au citron	Menu Equilibre N° 2 Rillettes Filet de panga sauce Aurore Semoule aux dés de poivrons verts Yaourt fermier Compote pommes	Menu Equilibre N° 2 Friand viande Escalope de dinde au jus Ratatouille Vache qui rit Tarte clafoutis aux griottes	Menu Equilibre N° 2 Betteraves rouges vinaigrette Côte de porc aux herbes Farfalles au beurre Mimolette Crème dessert chocolat	Menu Equilibre N° 2 Pâté de foie / cornichon Saumonette vigneronne Carottes persillées Petit suisse Kiwi	Menu Equilibre N° 2 Tomate / échalote Cuisse de poulet rôtie Poêlée Italienne Carré frais Crumble aux fruits rouges	Menu Equilibre N° 2 Salade italienne Rôti de bœuf au poivre vert Champignons de Paris poêlés Emmental Millefeuille						
	Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage du jardinier	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été						
	ENTREES	Concombre ciboulette Mortadelle Crêpes goût fromage Taboulé	Salade terre et mer Salade Piémontaise Râpé de chou blanc Rillettes	Céleri rémoulade Achard de légumes Saucisson à l'ail / beurre Friand viande	Museau de porc à la Lyonnaise Œuf dur / macédoine Trio concombre / tomate / maïs Betteraves rouges vinaigrette	Râpé de fenouil à l'aneth Radis / beurre Quiche Lorraine Pâté de foie / cornichon	Carottes râpées au citron Salade Marine Cervelas vinaigrette Tomate / échalote	Pâté de campagne Terrine de légumes Provençale Salade Crétoise Salade italienne					
		VIANDES / POISSONS	Alouette de bœuf Blanquette de la mer Andouillette à la moutarde Omelette à l'Espagnole	Boudin noir Sauté de poulet à la Provençale Filet de panga sauce Aurore Courgette farcie au bœuf	Paupiette du pêcheur Rôti de porc au four Escalope de dinde au jus Merguez d'agneau	Poulet au curry Bœuf aux olives vertes Côte de porc aux herbes Beignets de poisson	Grillade de porc aux épices Saucisses de volaille à la Réunionnaise Saumonette vigneronne Rissollette de veau	Poêlée de moules à la Provençale Sauté de porc a la Niçoise Cuisse de poulet rôtie Foie de veau au jus clair	Blanc de volaille à la crème Aiguillettes de canard Rôti de bœuf au poivre vert Saumon sauce beurre blanc				
			GARNITURES	Julienne de légumes Spaghettis Poêlée gala Petits pois cuisinés	Coquillettes Petits navets Semoule aux dés de poivrons verts Epinards	Haricots verts Haricots blancs cuisinés Ratatouille Pommes rissolées	Poêlée de céréales Poêlée cordiale Farfalles au beurre Salade d'endives	Céleri branche Pommes de terre sautées Carottes persillées Lentilles française	Riz créole Côtes de blettes à l'ail Poêlée Italienne Tombée de poireaux	Endives braisées Pommes noisette Champignons de Paris poêlés Blé au beurre			
				FROMAGES / LAITAGES	Camembert Yaourt nature Petit suisse Fraidou	Fromage blanc Rondelé fleur de sel Yaourt fermier Chèvre sec	Yaourt aux fruits Edam Vache qui rit Petit suisse	Chanteneige Fromage blanc Mimolette Yaourt saveur fruits	Bleu Yaourt Fermier Petit suisse Tartare aux noix	Petit suisse Fromage des Pyrénées Carré frais Yaourt nature	Yaourt aux fruits Saint-Nectaire Emmental Cotentin		
	DESSERTS / FRUITS				Compote pêches Nectarine Tarte au citron Liégeois café	Poire Crème dessert café Compote pommes Petit pot fruits rouges	Flan nappage caramel Mousse au chocolat Tarte clafoutis aux griottes Banane	Donut Abricots Crème dessert chocolat Semoule au lait	Crème praliné Chou à la crème Kiwi Compote pommes / coings	Pomme Liégeois vanille Crumble aux fruits rouges Semoule au lait	Mousse au citron Acapulco Millefeuille Pêche		

SEMAINE N°32

du 05 août au 11 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	5 Août 2024	6 Août 2024	7 Août 2024	8 Août 2024	9 Août 2024	10 Août 2024	11 Août 2024
	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>
Repas élaborés par la diététicienne	Menu Equilibre N° 1 Salade Marco Polo Poulet rôti Poêlée de légumes du Sud Petit suisse Broyé du Poitou aux pruneaux Menu Equilibre N° 2 Chou rouge râpé Palette à la Provençale Flageolets Tomme blanche Banane	Menu Equilibre N° 1 Salade du Périgord (gésiers-haricots verts) Tilapia sauce beurre blanc Macaronis Yaourt nature Mouliné pommes / framboises Menu Equilibre N° 2 1/2 œuf sur râpé de courgettes Aiguillettes de poulet à la forestière Courgettes poêlées Camembert Grillé abricots	Menu Equilibre N° 1 Salade Nordique Goulash de bœuf Poêlée de carottes Tartare ail et fines herbes Mousse au chocolat Menu Equilibre N° 2 Saucisson ail / beurre Maquereau à la moutarde Pommes au four Yaourt fermier Compote pommes / cassis	Menu Equilibre N° 1 Œufs durs mayonnaise Echine de porc braisée Riz pilaf Saint-Paulin Abricots Menu Equilibre N° 2 Salade du pêcheur Tomate farcie Chou-fleur au beurre Fromage blanc Crème dessert caramel	Menu Equilibre N° 1 Betteraves rouges vinaigrette Emincé de volaille Haricots verts Petit suisse Semoule au lait Menu Equilibre N° 2 Courgettes râpées Rognons de porc au vin d'Anjou Petits cocos cuisinés Vache qui rit Poire	Menu Equilibre N° 1 Carottes râpées Langue de bœuf Pomme de terre sautées Yaourt aux fruits Compote "maison" Menu Equilibre N° 2 Mousse de foie Palourdes (clams) curry Poêlée maraîchère Brie Cake au citron	Menu Equilibre N° 1 Acras de morue Sauté de lapin à la moutarde Salsifis / champignons Morbier Clafoutis aux pêches Menu Equilibre N° 2 Champignons mayonnaise Rôti de veau forestière Pommes Dauphine Fourme d'Ambert Roulé fraises
	Soupe de cresson	Potage du chef	Velouté de tomates	Poireaux pommes de terre	Crème d'asperges	Potage du jardinier	Bisque de poissons
ENTREES	Chorizo Salade Marco Polo Friand à la viande Chou rouge râpé	Tomate vinaigrette Salade du Périgord (gésiers-haricots verts) Salade Océane 1/2 œuf sur râpé de courgettes	Quiche Lorraine Salade Nordique Concombre à la crème Saucisson ail / beurre	Radis / beurre Œufs durs mayonnaise Cervelas Salade du pêcheur	Pâté de tête vinaigrette Betteraves rouges vinaigrette Croisillon Dubarry Courgettes râpées	Poireau vinaigrette Carottes râpées Terrine de légumes Mousse de foie	Salade Italienne Acras de morue Jambon blanc / macédoine Champignons mayonnaise
	VIANDES / POISSONS	Steak haché marchand de vin Poulet rôti Palette à la Provençale Poisson pané citron	Côte de porc au four Tilapia sauce beurre blanc Aiguillettes de poulet à la forestière Keftas d'agneau	Nuggets de poulet Goulash de bœuf Maquereau à la moutarde Pavé de jambon sauce tomate	Gratin de poisson doré au four Echine de porc braisée Tomate farcie Gésiers de volaille en ragoût	Bolognaise Emincé de volaille Rognons de porc au vin d'Anjou Médaillon de merlu sauce Béarnaise	Escalope de porc Langue de bœuf Palourdes (clams) curry Haché de volaille
GARNITURES		Purée de pommes de terre Poêlée de légumes du Sud Flageolets Haricots beurrés	Ratatouille Macaronis Courgettes poêlées Semoule	Petits pois Poêlée de carottes Pommes au four Céleri branche	Petits navets aux oignons Riz pilaf Chou-fleur au beurre Parmentière de légumes	Spaghettis Haricots verts Petits cocos cuisinés Brocolis aux oignons	Céleri rave Pomme de terre sautées Poêlée maraîchère Poêlée de céréales
	FROMAGES / LAITAGES	Cantadou Petit suisse Tomme blanche Yaourt aromatisé	Kiri Yaourt nature Camembert Fromage blanc	Petit suisse Tartare ail et fines herbes Yaourt fermier Gouda	Yaourt aux fruits Saint-Paulin Fromage blanc Cantafrais	Emmental Petit suisse Vache qui rit Yaourt aromatisés	Fromage blanc Yaourt aux fruits Brie Picon
DESSERTS / FRUITS		Flan nappage caramel Broyé du Poitou aux pruneaux Banane Compote de poires	Pêche Mouliné pommes / framboises Grillé abricots Mousse citron	Beignet framboise Mousse au chocolat Compote pommes / cassis Orange	Ananas au sirop Abricots Crème dessert caramel Petit pot spéculos	Tarte aux myrtilles Semoule au lait Poire Compote pommes coings	Pomme Compote "maison" Cake au citron Eclair vanille