

SEMAINE N°35

du 26 août au 01 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE			
	26 Août 2024	27 Août 2024	28 Août 2024	29 Août 2024	30 Août 2024	31 Août 2024	1 Septembre 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 Achard de légumes Couscous Semoule Yaourt aux fruits Pomme	Menu Equilibre N° 1 Salade italienne Rôti de porc à la Provençale Courgettes / mini tomates persillées Vache qui rit Cake aux pépites de chocolat	Menu Equilibre N° 1 Concombre vinaigrette Langue de boeuf Spaghettis Bleu Liégeois café	Menu Equilibre N° 1 Riz à la niçoise Rôti de dinde à l'estragon Poêlée de légumes verts Fromage blanc aux fruits Crème praliné	Menu Equilibre N° 1 Rillettes de porc Poisson du marché Pommes sautées Yaourt nature Pêche	Menu Equilibre N° 1 Taboulé aux légumes Poulet rôti dans son jus Julienne de légumes Tartare ail et fine herbes Lingot créole	Menu Equilibre N° 1 Salade colmar Poitrine de veau farcie Poêlée paysanne Saint nectaire Paris-Brest			
	Menu Equilibre N° 2 Mortadelle Coquillage à la crème (palourdes, moules) Garniture de céleri Petit suisse Eclair vanille	Menu Equilibre N° 2 Carottes rapées Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt nature Banane	Menu Equilibre N° 2 Salade Strasbourgeoise Andouillette grillée Tombée de fenouil et oignons Fraidou Crème patissière aux fruits	Menu Equilibre N° 2 Salade Tunisiennne Goulash de bœuf Printanière de légumes Camembert Compote poire	Menu Equilibre N° 2 Crêpes champignons Emincé de porc herbes de Provence Tomate provençale Fromage blanc Flan pâtissier	Menu Equilibre N° 2 Jambon blanc Paupiette du pêcheur Lentilles Carré frais Abricots	Menu Equilibre N° 2 Salade marinière Cuisse de pintade Poêlée gala Chèvre cendré Bavarois framboises			
	Soupe de cresson	Potage du chef	Velouté de tomates	Potage de légumes	Poireaux pommes de terre	Potage du jardinier	Bisque de poissons			
	ENTREES	Friand au fromage Achard de légumes Salade Russe Mortadelle	Terrine de poisson Salade italienne Duo de saucissons Carottes rapées	Salami Concombre vinaigrette Œuf sauce cocktail Salade Strasbourgeoise	Chorizo Riz à la niçoise Tarte provençale Salade Tunisiennne	Betteraves rouges Rillettes de porc Salade forestière Crêpes champignons	Friand au fromage Taboulé aux légumes Salade de tomate Jambon blanc	Haricots verts vinaigrette Salade colmar Jambon de campagne Salade marinière		
		VIANDES / POISSONS	Rissolette de veau Couscous Coquillage à la crème (palourdes, moules) Rognons à la moutarde	Blanquette de la mer Rôti de porc à la Provençale Cordon bleu Oeufs durs sauce Mornay	Filet de poulet au jus Langue de boeuf Andouillette grillée Brochette de poisson	Grillade de porc Rôti de dinde à l'estragon Goulash de bœuf Aile de raie beurre persillé	Steak haché de boeuf sauce tomate Poisson du marché Emincé de porc herbes de Provence Escalope de volaille à la crème	Escalope de porc au jus clair Poulet rôti dans son jus Paupiette du pêcheur Cannelonis	Saumon beurre blanc Poitrine de veau farcie Cuisse de pintade Duo de viandes froides Béarnaise	
			GARNITURES	Jardinière de légumes Semoule Garniture de céleri Pennes	Pommes vapeur Courgettes / mini tomates persillées Petits pois carottes Poireaux à la crème	Haricots beurres Spaghettis Tombée de fenouil et oignons Poêlée de céréales	Haricots blancs Poêlée de légumes verts Printanière de légumes Ratatouille	Courgettes à l'ail Pommes sautées Tomate provençale Boulgour au beurre	Farfales Julienne de légumes Lentilles Epinards	Brocolis Poêlée paysanne Poêlée gala Salade de riz
				FROMAGES / LAITAGES	Fromage des Pyrénées Yaourt aux fruits Petit suisse Cantadou	Fromage blanc Vache qui rit Yaourt nature Chèvre sec	Yaourt fermier Bleu Fraidou Petit suisse	Chanteneige Fromage blanc aux fruits Camembert Yaourt saveur fruits	Brie Yaourt nature Fromage blanc Cantadou	Yaourt aux fruits Tartare ail et fine herbes Carré frais Edam
	DESSERTS / FRUITS				Riz nappage caramel Pomme Eclair vanille Mouliné pommes / framboises	Compote pomme abricots Cake aux pépites de chocolat Banane Pot crème coco	Poire Liégeois café Crème patissière aux fruits Compote pommes coings	Beignet chocolat Crème praliné Compote poire Kiwi	Pomme coulis de fruits rouges Pêche Flan pâtissier Liégeois vanille	Compote pommes ananas Lingot créole Abricots Yaourt à la Grecque