



GAMME AMANDINE

MENU DE LA SEMAINE N°28

Les petits plats
d'Amandine

du 13 juillet au 19 juillet 2021

Nom:

Prénom:

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
GOURMET	Entrées	Salade de lardons, chèvre et frisée aux croutons	Rollmops, pomme de terre et ciboulette et salade croquante	Jambon Serrano et salade de pousses d'épinards	Méli mélo de moules au curry et salade bonzaï	Pistoles de boudin et salade du chef	Salade de carotte et orange	Rillettes de saumon à l'aneth et salade Tex Mex
	Plats	Emincé de bœuf sauce marchand de vin	Araignée de porc grillé aux olives et tomates confites	Aiguillettes de canard au vinaigre balsamique	Hachis parmentier bœuf	Poêlée de crevettes au beurre rouge	Rôti de boeuf et confit d'oignon au vinaigre balsamique	Poulet jaune rôti au four
	Garnitures	Duo de carottes jaune et orange	Nouilles et petits légumes	Gratin de légumes et navets braisés	Salade verte	Tagliatelles à l'aneth	Pomme de terre Anna/tomate Provençale	Ratatouille confite
	Desserts	Sablé abricot, amandine	Tartelette tatin	Gauffre caramel et beurre salé	Clafoutis aux cerises	Fromage de chèvre en faisselle	Trio de mignardises	Tarte aux poires Bourdaloue
Nbre Commandé								

VEGETARIEN	Entrées	Salade Méditerranéenne aux pois chiches	Salade de choux, pommes et carottes	Salade de blé et mandarine	Oeufs mimosas"sauce fromage blanc et ciboulette" sur râpé de crudités	Radis au fromage frais	Salade de carotte et orange	Carpaccio de betteraves et féta
	Plats	Lamelles végétales façon kébab grillées	Roulé végétal blé/pois	Aiguillettes végétales panées	Hachis parmentier végétal	Curry haricots rouges et maïs	Boulette de blé panées façon Thaï	Galette de haricot Azuki
	Garnitures	Duo de carottes jaune et orange	Nouilles et petits légumes	Gratin de légumes et navets braisés	Salade verte	Salade verte	Pomme de terre Anna/tomate Provençale	Wok de légumes
	Desserts	Sablé abricot, Amandine	Yaourt fermier à la myrtille sauvage	Gauffre caramel et beurre salé	Clafoutis aux cerises	Fromage de chèvre en faisselle	Trio de mignardises	Tarte aux poires Bourdaloue
Nbre Commandé								

BIEN ETRE ET SAVEURS	Entrées	Salade méditerranéenne aux pois chiches	Salade de choux, pommes et carottes	Salade de blé et mandarine	Oeufs mimosas"sauce fromage blanc et ciboulette" sur râpé de crudités	Radis au fromage frais	Salade de carotte et orange	Carpaccio de betteraves et féta
	Plats	Lamelles de kébab grillées	Araignée de porc grillé aux olives et tomates confites	Aiguillettes de canard au jus	Hachis parmentier végétal	Poêlée de crevettes	Rôti de boeuf et confit d'oignon au vinaigre balsamique	Poulet jaune rôti au four
	Garnitures	Duo de carottes jaune et orange	Nouilles et petits légumes	Gratin de légumes et navets braisés	Salade verte	Tagliatelles à l'aneth	Pomme de terre Anna/tomate Provençale	Ratatouille confite
	Desserts	Salade d'abricots	Yaourt fermier à la myrtille sauvage	Segments de mandarine	Poêlée de pommes caramélisées	Fromage de chèvre en faisselle	Tarte aux prunes	Salade de fruits rouges
Nbre Commandé								

Bon Appétit



GAMME AMANDINE

MENU DE LA SEMAINE N°29

Les petits plats
d'Amandine

du 20 juillet au 26 juillet 2021

Nom:

Prénom:

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi
GOURMET	Entrées	Salade de perles marines et mangue	Salade Périgourdine et frisée	Croq fraîcheur "duo haricot ,maïs et tomate cerise"	Salade d'effiloché de raie sur lit de courgettes	Salade concombre, pastèque, melon	Pavé au poivre et cornichons croquants	Salade fenouil, pomme fruit et thon
	Plats	Filet de porc aux poires marinées	Curry de poisson (merlu,bouillon, coriandre,gingembre...)	Paleron de bœuf braisé Bourgeoise	Cuisse de lapin aux pleurottes	Filet de sole sauce Normande	Epaule de veau rôtie au jus corsé	Suprême de pintade au jus
	Garnitures	Mélange de quinoa	Pommes de terre sautées aux poivrons	Poêlée des sous-bois	Polenta crémeuse et tomates cerise	Fondue de poireau et beignet de salsifis	Tombée d'épinard et champignons de Paris	Fagot de haricots verts / tomate provençale
	Desserts	Passion des Iles	Tatin abricot	Moelleux chocolat et sa crème anglaise	Salade de fruits exotiques	Tarte aux figes	Sablé au citron	Macaroné vanille framboise
Nbre Commandé								

VEGETARIEN	Entrées	Salade Grecque	Salade tomates, abricots	Croq fraîcheur "duo haricot ,maïs et tomate cerise"	Salade Asiatique croquante	Salade concombre, pastèque, melon	Salade de blé et mandarine	Salade fenouil, pomme fruit et thon
	Plats	Boulette soja/basilic	Galette ronde blé soja	Spaghetti bolognaise végétal	Pané de blé emmental/épinard	Galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth	Steak végétal et oignons	Pasta fromage facon chili
	Garnitures	Mélange de quinoa	Pommes de terre sautées aux poivrons	0	Polenta crémeuse et tomates cerise	Fondue de poireau et beignet de salsifis	Tombée d'épinard et champignons de Paris	Salade verte
	Desserts	Passion des Iles	Tatin abricot	Moelleux chocolat et sa crème anglaise	Salade de fruits exotiques	Tarte aux figes	Sablé au citron	Macaroné vanille framboise
Nbre Commandé								

BIEN ETRE ET SAVEURS	Entrées	Salade Grecque	Salade tomates, abricots	Croq fraîcheur "duo haricot ,maïs et tomate cerise"	Salade Asiatique croquante	Salade concombre, pastèque, melon	Salade de blé et mandarine	Salade fenouil, pomme fruit et thon
	Plats	Filet de porc aux poires marinées	Curry de poisson (merlu,bouillon, coriandre,gingembre...)	Paleron de bœuf braisé Bourgeoise	Cuisse de lapin aux pleurottes	Filet de sole sauce Normande	Epaule de veau rôtie au jus corsé	Suprême de pintade au jus
	Garnitures	Mélange de quinoa	Pommes de terre sautées aux poivrons	Poêlée des sous-bois	Polenta crémeuse et tomates cerise	Fondue de poireau et beignet de salsifis	Tombée d'épinard et champignons de Paris	Fagot de haricots verts / tomate provençale
	Desserts	Yaourt fermier	Salade d'abricots	Segments d'orange	Salade de fruits exotiques	Tarte aux figes	Sablé au citron	Carpaccio de melon
Nbre Commandé								

Bon Appétit