



Semaine n°23- du 5 au 11 Juin 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 5	Salade coleslaw Emincé de poulet au cidre Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets vanille	Taboulé Blettes au bœuf *** Saint Paulin Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon blanc Purée de brocolis Pêche	Potage de légumes Bouillie de froment à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 6	Saucisson à l'ail Echine demi-sel Lentilles cuisinées Camembert Purée pomme verveine	Salade exotique Colin sauce berycy Fondue de poireau Fondu président Orange	Potage crécy Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage crécy Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MERCREDI 7	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis Parmentier *** Yaourt nature Pomme du Verger	Salade de pâtes mayonnaise au paprika Omelette nature Petit pois Edam Flan chocolat	Potage de légumes Gratin de poisson Julienne de légumes Semoule au lait	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Fromage blanc vanille
JEUDI 8	Céleri rémoulade Boulettes d'agneau sauce tomate Riz créole Brie Crème pâtissière au café	Perles citron coriandre Sauté de poulet au curry Navets braisés Pavé 1/2 sel Orange	Velouté d'asperges Clafoutis au fenouil Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille	Velouté d'asperges Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
 VENDREDI 9	Tomate vinaigrette Colin pané Courgettes braisées Fraidou Crêpe au sucre	Tartare de légumes au fromage frais Macaronis carbonara *** Coulommiers Pêche	Potage de légumes Feuilleté au fromage Haricots verts Œuf au lait	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
SAMEDI 10	Pâté de campagne Poulet Vallée d'Auge Carottes persillées Mimolette Flan nappé caramel	Betterave vinaigrette Sauté de bœuf marengo Polenta crémeuse Petit fromage frais nature Purée pomme menthe	Potage à l'oseille Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Entremets chocolat	Potage à l'oseille Riz au lait (grand) Riz au lait
DIMANCHE 11	Radis rondelles sauce fromage blanc Merlu sauce crème échalote Poêlée de légumes Rondelé Moelleux aux fraises	Haricots beurre vinaigrette Jambonneau sauce échalote P. de terre rissolées Carré fromager Crème dessert vanille	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Nectarine	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Faisselle

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Salade exotique: riz, ananas, maïs

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



Jeudi: Voyage gourmand: Italie
Semaine n°24- du 12 au 18 Juin 2023



NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
12 LUNDI	Courgette et carotte râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Camembert Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Bœuf mode Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de lentilles corail Cassolette de poisson aux petits légumes *** Orange	Potage de lentilles corail Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
13 MARDI	Betterave ciboulette Poulet rôti Ratatouille Pavé 1/2 sel Bouillie de froment au café	Rillettes de porc Riz cantonnais *** Saint Paulin Pêche	Potage de légumes Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
14 MERCREDI	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf au thym Carottes braisées Yaourt nature Far abricot	Haricots verts échalote Marmite de poisson Semoule Emmental Pomme du Verger	Velouté d'asperge Blettes à la parisienne *** Fromage blanc au coulis de mûre	Velouté d'asperge Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger
15 JEUDI	Tomate vinaigrette aux olives Penne façon all'amatriciana *** Petit fromage frais Purée pomme fraise basilic	Galantine de volaille Filet de poulet au jus Poêlée de légumes Gouda Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Omelette nature Pommes boulangères Pêche	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment
16 VENDREDI	Pâté de foie Merlu sauce armoricaine Riz créole Carré fromager Nectarine	Taboulé Moussaka au bœuf *** Fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Potage crécy Tarte aux légumes Epinards béchamel Purée pomme cannelle	Potage crécy Tapioca au lait (grand) Fromage blanc vanille
17 SAMEDI	Salade pastourelle Emincé de poulet à l'estragon Petits pois Fondu président Entremets vanille	Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail *** Edam Orange	Velouté de poireau Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes persillées Crème dessert caramel	Velouté de poireau Semoule au lait au caramel (grand) Semoule au lait au caramel
18 DIMANCHE	Melon Rôti de porc au jus Haricots blancs à la tomate Coulommiers Fondant chocolat pomme	P. de terre, tomate, ciboulette Saumonette sauce citron Julienne de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Faisselle

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Riz cantonnais : riz, dés de jambon, omelette, petits pois, carotte
Penne all'amatriciana : penne, lardons, dés jambon, sauce olive oignon tomate basilic

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 19 au 25 Juin 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 19	Salade bicolore Paupiette de veau sauce angevine Riz créole Yaourt nature Purée pomme cassis	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Rognons de porc sauce madère Purée de carotte Brie Orange	Potage courgette céleri Quenelles de brochet béchamel Chou-fleur et romanesco Flan nappé caramel	Potage courgette céleri Floraline au lait (grand) Fromage blanc vanille
MARDI 20	Saucisson à l'ail Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Crème pâtissière aux griottes	Betterave à la menthe Coquillettes bolognaise *** Fraidou Mousse au chocolat	Velouté d'asperges Emincé de volaille sauce estragon Haricots verts Pêche	Velouté d'asperges Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 21	Taboulé Courgettes au bœuf *** Pavé 1/2 sel Purée pomme badiane	Pâté de campagne Risotto de poisson *** Yaourt aromatisé Nectarine	Potage de légumes Tarte au chèvre et basilic Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Faisselle
JEUDI 22	Tomate ciboulette Palette de porc aux oignons *** Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Moelleux vanille	Chou-fleur vinaigrette Emincé de poulet sauce marengo Penne rigate Camembert Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Clafoutis normand Fondue de poireau Crème dessert chocolat	Potage poireaux p. de terre Semoule au lait (grand) Semoule au lait
VENDREDI 23	P. de terre échalote Colin meunière Ratatouille Mimolette Entremets praliné	Céleri rémoulade Echine de porc aux herbes *** Polenta crémeuse Petit fromage frais au sel de Guérande Flan vanille	Potage à l'oseille Hachis parmentier *** Orange	Potage à l'oseille Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait au caramel
SAMEDI 24	Macédoine de légumes mayonnaise Tortis au poulet à la provençale *** Fondu président Nectarine	Mortadelle Omelette *** Haricots beurre Carré fromager Bouillie de froment au café	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline à la vanille (grand) Floraline à la vanille
DIMANCHE 25	Concombre vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Galantine de volaille Sauté de porc printanier *** Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Potage de céleri Gratin de poisson aux petits légumes *** Riz au lait	Potage de céleri Riz au lait (grand) Fromage blanc aux fruits

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets

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 26 Juin au 2 Juillet 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 26	Cervelas Couscous de poulet *** Fondus président Entremets chocolat	Salade de riz, tomate, maïs Tarte au fromage Mitonnée de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Velouté Saint Germain Omelette nature Epinards à la crème Liégeois vanille	Velouté Saint Germain Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat
MARDI 27	Chou-fleur à la grecque Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Pêche	Salade italienne Bœuf bourguignon Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Crêpe de fruits de mer Courgettes braisées Flan nappé caramel	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait
MERCREDI 28	Pâté de foie Jambon braisé au jus Petits pois Fraidou Clafoutis aux griottes	Chou blanc à la japonaise Parmentier de poisson *** Carré fromager Crème pâtissière café	Potage de céleri Risotto de volaille *** Nectarine	Potage de céleri Floraline au lait vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
JEUDI 29	Carotte râpée Lasagnes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	P. de terre sauce tartare Œufs durs béchamel Fondue de poireau Brie Orange	Potage de légumes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Faisselle
VENDREDI 30	Betterave à l'ail Colin sauce oseille Riz créole Petit fromage frais Mousse au chocolat	Concombre vinaigrette Pilons de poulet au paprika Navets à la crème Emmental Semoule au lait	Potage crécy au cumin Blettes au bœuf *** Pêche	Potage crécy au cumin Bouillie de froment au café (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 1	Salade pastourelle Escalope viennoise Ratatouille Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Salade bicolore Chipolatas Haricots coco cuisinés Bûchette mi chèvre Entremets praliné	Potage de légumes Salade parmentière au poisson mayonnaise *** Fromage blanc au miel	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel (grand) Tapioca au lait au caramel
DIMANCHE 2	Tomate vinaigrette basilic Poitrine de veau farcie au poivre vert Haricots verts aux oignons Crème anglaise Fondant au chocolat	Terrine de légumes mayonnaise Paëlla au poisson *** Petit fromage frais aux noix Liégeois café	Potage de poireau p. de terre Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme vanille	Potage de poireau p. de terre Semoule au lait (grand) Semoule au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Chou blanc à la japonaise : chou blanc, vinaigrette sauce soja
- Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons
- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
- Salade bicolore: carotte, radis
- Salade italienne: pâtes, tomate, olive

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