

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le Jeudi 30 Juin 2022

SEMAINE DU 29 AOUT AU 2 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

29-août

30-août

31-août

1-sept

2-sept



Régime alimentaire



					Melon (à couper par vos soins)			Carottes râpées vinaigrette	
					Paupiette de volaille sauce normande			Potée de lentilles au jambon	
					Tarte aux poireaux			Poisson pané / lentilles ou jardinière de légumes - Tarte aux poireaux	
					Sauce normande				
					Riz créole	70%		Plat complet	
					Haricots verts à l'ail	30%			
								Vache qui rit	
					Yaourt sucré				
					Madeleine			Fruit	

Préparé par votre Chef
 Légume frais
 Plat végétarien
 Nouveauté
 Produit issu de l'agriculture biologique
 HV
 PÊCHE DURABLE MSC
 AOP

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le Jeudi 30 Juin 2022

SEMAINE DU 5 AU 9 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 05-sept	MARDI 6-sept	MERCREDI 7-sept	JEUDI 8-sept	VENDREDI 9-sept
	Pomme de terre andalouse	Pastèque		Mini churros	Pâté de foie (à couper par vos soins) Cornichons
			Tomate vinaigrette		
	Boulettes de bœuf sauce libanaise	Beignets de volaille	Rôti de porc sauce soubise	Gnocchis aux maïs tomate pois chiche et épinard 	Feuilleté au saumon
Régime alimentaire	Boulettes de soja sauce libanaise ou Omelette ciboulette ou Beignets de poisson	Crêpe aux champignons ou Beignets de poisson	Rôti de dinde sauce soubise ou Pizza au fromage ou crêpe au fromage	Gnocchis aux maïs tomate pois chiche et épinard	Feuilleté au saumon ou crêpe au fromage
	Sauce libanaise	Mayonnaise	Sauce soubise		
	Mélange de légumes à l'oriental 30%		Petits pois à l'étuvée	PLAT COMPLET	Epinards à la crème 30%
	Semoule 70%	Frites			Riz créole 70%
	Petit suisse aromatisé	Carré de l'est		P'tit louis	
			Edam		Bleu
	Mousse au chocolat	Flan caramel	Liégeois vanille	Fruit	Crème dessert pralinée



Régime alimentaire

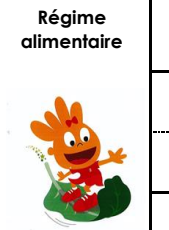


NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le Jeudi 30 Juin 2022

SEMAINE DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 12-sept	MARDI 13-sept	MERCREDI 14-sept	JEUDI 15-sept	VENDREDI 16-sept
			Saucisson à l'ail		Salade aux quatre haricots
					Salade de betteraves rouge HVE et pomme de terre à l'ail
Carottes râpées vinaigrette					
		Concombre vinaigrette			
Filet de poulet Sauce barbecue				Bolognaise	Timbale de la mer sauce tomate basilic
		Nuggets de légumes			
			Poulet rôti		
Tarte au fromage		Nuggets de légumes	Brandade de poisson ou Galette épinard	Poisson pané	Timbale de la mer sauce tomate basilic ou Poisson pané
Sauce barbecue					Sauce tomate basilic
				Sauce paprika	
Haricots beures à la tomate	30%			Spaghetti	
Farfalle	70%	Quinoa aux dés de carottes			
			Frites		Purée
			Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	
Tartare		Camembert			Yaourt local de la ferme du moulin Guiscard (60) fruits des bois et cocktail de fruit
Yaourt aromatisé		Compote à la pêche	Pompon		
				Chou vanille	

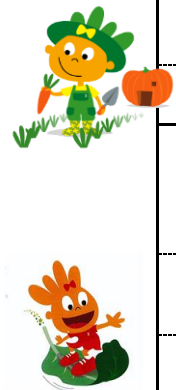


Régime alimentaire

Préparé par votre Chef
 Légume frais
 Plat végétarien
 Nouveauté
 Produit issu de l'agriculture biologique
 HV
 Pêche durable MSC
 AOP

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022



Régime alimentaire

	LUNDI 19-sept	MARDI 20-sept	MERCREDI 21-sept	JEUDI 22-sept	VENDREDI 23-sept
Salade du cœur					Terrine de campagne (à couper par vos soins) Cornichons
		Salade Océane		Taboulé à la menthe	
Beignet de calamars + mayonnaise		Gratin de pomme de terre au jambon		Galopin de veau au jus	
				Galette végétale	
Mayonnaise			Jus		
Beignets de calamars ou Omelette ciboulette		Pizza ou Omelette ciboulette avec gratin de PDT		Colin meunière ou Omelette ciboulette	
		PLAT COMPLET		Galette végétale	Colin sauce crevette ou Tarte aux poireaux
			Lentilles		Riz créole 70%
		Salade verte		Penne à la tomate	Brocolis à l'anglaise 30%
Pommes sautées					
Petit suisse sucré		Carré fondu			
			Rondelé aux noix	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes
Liégeois vanille		Fruit		Géllifié chocolat	
				Crumble aux pommes	
					Yaourts aux fruits

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	26-sept	MARDI	27-sept	MERCREDI	28-sept	JEUDI	29-sept	VENDREDI	30-sept
Salade verte aux croutons		Salade de maïs et soja		Salade piémontaise		Salade belge			
								Céleri remoulade	
Tomate farcie		Pasta au fromage (plat complet)		Emincé de poulet au curry		Fricadelle		Boulettes de bœuf à la tomate	
				Poisson pané					
Poisson pané		Pasta au fromage		Colin meunière ou Poisson pané		Omelette au fromage		Boulettes de soja à la tomate ou quenelles de poisson sauce crème ciboulette	
				Sauce curry				Sauce tomate	
Sauce tomate									
Purée		PLAT COMPLET		Courgettes à la tomates	30%	Frites		Semoule	70%
				Riz créole	70%			Piperade	30%
		Tartare				Gaufre liégeoise ou petit moulé nature et gaufre au sucre		Gouda	
Petit suisse aromatisé				Pavé demi sel					
Compote framboise				Fruit				Crème dessert caramel	
		Flan caramel							

