



Semaine n°26 - du 27 Juin au 3 Juillet 2022

NOM : .....

|          | MENU A                                                                                                                                   | MENU B                                                                                                                               | MENU PAUVRE EN SEL                                                                                                                                    | MENU PAUVRE EN SUCRE                                                                                                                             |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | Potage de légumes<br>Saucisson sec*<br>Poulet sauce estragon<br>Purée de carotte à la muscade<br>Tomme noire<br>Compote de fruits        | Potages de légumes<br>Salade de cœurs de palmiers<br>Merlu sauce armoricaine<br>Riz pilaf<br>Fromage frais nature<br>Pomme           | Potage de légumes<br>Salade de pâtes tricolore<br>Poulet sauce estragon<br>Purée de carotte à la muscade<br>Fromage frais nature<br>Compote de fruits | Potage de légumes<br>Saucisson sec*<br>Poulet sauce estragon<br>Purée de carotte à la muscade<br>Tomme noire<br>Pomme                            |
| MARDI    | Potage poireau p. de terre<br>Betteraves<br>Sauté de porc au romarin*<br>Purée de pommes de terre<br>Fraidou<br>Crème dessert chocolat   | Potage poireau p. de terre<br>Taboulé<br>Omelette nature<br>Epinards à la crème<br>Saint Paulin<br>Purée de pommes                   | Potage poireau p. de terre<br>Betteraves<br>Sauté de porc au romarin*<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt nature<br>Crème dessert chocolat          | Potage poireau p. de terre<br>Betteraves<br>Sauté de porc au romarin*<br>Purée de pommes de terre<br>Fraidou<br>Pomme                            |
| MERCREDI | Potage de légumes<br>Chou-fleur à la grecque<br>Boudin noir*<br>Lentilles<br>Yaourt aromatisé<br>Nectarine                               | Potage de légumes<br>Salade des incas<br>Matelote de poisson<br>Mitonnée de légumes<br>Tomme blanche<br>Flan chocolat                | Potage de légumes<br>Chou-fleur à la grecque<br>Matelote de poisson<br>Lentilles<br>Yaourt aromatisé<br>Nectarine                                     | Potage de légumes<br>Chou-fleur à la grecque<br>Boudin noir*<br>Lentilles<br>Yaourt nature<br>Nectarine                                          |
| JEUDI    | Potage de légumes<br>Tomate basilic<br>Lasagnes à la bordelaise (plat complet) ***<br>Brie<br>Purée pomme cassis                         | Potage de légumes<br>P. de terre sauce tartare<br>Œufs durs béchamel<br>Poêlée de légumes<br>Yaourt nature<br>Pêche                  | Potage de légumes<br>Tomate basilic<br>Steak haché de veau au jus<br>Macaroni<br>Yaourt nature<br>Purée pomme cassis                                  | Potage de légumes<br>Tomate basilic<br>Lasagnes à la bordelaise (plat complet) ***<br>Brie<br>Purée pomme cassis                                 |
| VENDREDI | Potage de légumes<br>Pâté de foie*<br>Poulet Vallée d'Auge<br>Haricots verts persillés<br>Gouda<br>Far aux abricots                      | Potage de légumes<br>Céleri rémoulade<br>Bœuf façon baecoffe (plat complet) ***<br>Petit fromage frais au et fines herbes<br>Pomme   | Potage de légumes<br>Salade de lentilles<br>Poulet Vallée d'Auge<br>Haricots verts persillés<br>Fromage frais nature<br>Far aux abricots              | Potage de légumes<br>Pâté de foie*<br>Poulet Vallée d'Auge<br>Haricots verts persillés<br>Gouda<br>Far aux abricots sans sucre                   |
| SAMEDI   | Potage de courgettes<br>Betterave échalote<br>Merlu sauce crustacés<br>Julienne de légumes<br>Cotentin<br>Semoule au lait aux raisins    | Potage de courgettes<br>Saucisson à l'ail*<br>Courgette farcie<br>Riz créole<br>Emmental<br>Purée pomme rubarbe                      | Potage de courgettes<br>Betterave échalote<br>Merlu sauce crustacés<br>Julienne de légumes<br>Cotentin<br>Semoule au lait aux raisins                 | Potage de courgettes<br>Betterave échalote<br>Merlu sauce crustacés<br>Julienne de légumes<br>Cotentin<br>Semoule au lait aux raisins sans sucre |
| DIMANCHE | Potage de légumes<br>Carottes râpées vinaigrette<br>Saucisse de Toulouse*<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt nature<br>Tarte normande | Potage de légumes<br>Salade pastourelle<br>Emincé de dinde au jus<br>Salsifis à la tomate<br>Fondu présent<br>Crème dessert chocolat | Potage de légumes<br>Carottes râpées vinaigrette<br>Emincé de dinde au jus<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt nature<br>Tarte normande             | Potage de légumes<br>Carottes râpées vinaigrette<br>Saucisse de Toulouse*<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt nature<br>Pâtisserie sans sucre  |

\* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU SANS SEL

Total MENU SANS SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons ; Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes; Salade incas : riz, carotte, maïs; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert; Salade de pâtes océane : Tortis, crème, colin, échalote, ciboulette; Taboulé Libanais ; Salade de p. de terre à l'ancienne: p. de terre, moutarde à l'ancienne; Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle



Les volailles sont d'origine française

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.

Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.