CODE MENU: 353

CODE CLIENT: 0



Semaine 38 : du Lundi 16 Septembre au Dimanche 22 MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 23/08/2024

NOM:	PRENOM:
COMMUNE :	

S38	Lundi 16 Septembre		Mardi 17 Septembre		Mercredi 18 Septembre		Jeudi 19 Septembre		Vendredi 20 Septembre		Samedi 21 Septembre		Dimanche 22 Septembre	
POTAGE		Légumes		Velouté carottes céleri		Velouté carottes céleri		Pommes de terre fenouil		Pommes de terre fenouil		Velouté de laitue à l'ail		Velouté de laitue à l'ail
ENTREE		Macédoine mayonnaise		Melon		Carottes râpées, maïs		Salade de tomates, thon		Œuf sauce cocktail		Salade de blé, tomates, artichaut, cornichon		Terrine forestière
		Crêpe au fromage		Salade de haricots verts, surimi		Betteraves, échalotes		Rosette et beurre		Chou blanc vinaigre de riz		salade d'avocat, pamplemousse, crevettes		Melon
PLAT		Sauté de volaille Marengo		Steak haché beurre maître d'hôtel		Mijoté de porc aux pruneaux		Mijoté de bœuf aux 4 épices		Merlu sauce nantaise		Poulet rôti		Filet de Loup sauce safran
		Quennelles de brochet sauce Nantua		Œuf mollet		Steak haché de poulet à la normande		* Lasagnes à la provençale		Cordon bleu		Tomate farcie de porc		Pizza 4 fromages
		Jambon		Jambon		Jambon		Jambon		Jambon		Jambon		Jambon
GARNITURE		Haricots beurre		Pommes Rosti		Tagliatelles		Chou fleur, ail et persil		Riz pilaf		Ratatouille		Pommes de terre vapeur
		Blé, petits légumes		Epinards à la crème		Endives braisées		Pâtes		Haricots verts		Céréales gourmandes		Salade verte
FROMAGE		Tartare		Petit Moulé		Saint Paulin		Chèvre		Port salut		Chavroux		Mini Roitelet
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature
DESSERT		Tiramisu café maison		Crème pistache		Fruits de saison		Compote de fruits et Spéculos		Fruit de saison		Mirabelles au sirop		Tarte chocolat maison
		Fromage blanc vanille		Fruit		Mousse au chocolat		Flan caramel		Crème praliné		Riz au lait		Fruit
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN