

Service : / Effectif :

MENUS Semaine 33 du 15 au 21 août 2022

		lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
DEJEUNER								
Entrée		Verrine d'aubergine au chèvre frais**	Œuf mayonnaise	Concombre à la crème	Salade de bleu et féta	Carottes cuites mayonnaise*	Roulade	Mousse d'artichaut*
Mixée					Tomate vinaigrette			
Rempl.			Terrine campagne	Terrine de légumes				Melon
Viande								
Hachée		Navarin d'agneau	Brochette de dinde Béarnaise	Paëlla*	Côte de porc	Filet de lieu Cardinale*	Cervelle d'agneau Grenobloise*	Poulet rôti
Mixée								
Rempl.		Chipolatas		Cuisse poulet rôtie		Quenelle de volaille	Escalope	
Légume								
Mixé		Flageolets	Tomate Provençale*		Printanière de légumes	Pâtes coudées	Haricots verts persillés	Pommes Dauphines
Rempl.		Pomme Duchesses	Boulette de soja	Torsades				
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt / P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert		Tarte feuilletée aux prunes*	Fruit	Crème brûlée*	Lait gélifié coco au chocolat*	Fruit	Fruit	Brownie et crème Anglaise*
DINER								
Entrée		Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Velouté de tomate	Crème de courgette
Viande								
Hachée		Assiette Anglaise (mortadelle et rosette)	Salade de pomme de terre et museau*	Jambonneau	Salade de haricots blancs et dés de jambon**	Œuf Florentine**	Gougère*	Choux fleurs vinaigrette aux dés de jambon*
Mixé								
Rempl.					Jambon blanc	Boulette de volaille		
Légume		Salade et chips					Mâche	
Mixé				Courgettes sautées				
Rempl.				Purée de carottes	Nuggets de blé	Rosti de légumes		
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage
		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert		Pomme cuite	Compote banane	Abricots au sirop	Compote cassis		Mousse café	Flan vanille**
Régimes		Crème HP/Jour	Sans/Sel	Sans/Alcool		Non compatible Manger-main	Cuisson basse température	

* Fait "Maison" **Partiellement "Maison"

Attention, pour les manger-main certaines textures sont à tartiner ou à boire (diluer si nécessaire)

MENUS Semaine 33 du 15 au 21 août 2022

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
DEJEUNER							
Entrée	Verrine d'aubergine au chèvre frais**	Œuf mayonnaise	Concombre à la crème	Salade de bleu et féta	Carottes cuites mayonnaise*	Roulade	Mousse d'artichaut*
Viande	Navarin d'agneau	Brochette de dinde Béarnaise	Paëlla*	Côte de porc	Filet de lieu Cardinale*	Cervelle d'agneau Grenobloise*	Poulet rôti
Légume	Flageolets	Tomate Provençale*		Printanière de légumes	Pâtes coudées	Haricots verts persillés	Pommes Dauphines
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt / P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Tarte feuilletée aux prunes*	Fruit	Crème brûlée*	Lait gélifié coco au chocolat*	Fruit	Fruit	Brownie et crème Anglaise*
DINER							
Entrée	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Velouté de tomate	Crème de courgette
Viande	Assiette Anglaise (mortadelle et rosette)	Salade de pomme de terre et museau*	Jambonneau	Salade de haricots blancs et dés de jambon**	Œuf Florentine**	Gougère*	Choux fleurs vinaigrette aux dés de jambon*
Légume	Salade et chips		Courgettes sautées			Mâche	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux fruits	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Pomme cuite	Compote banane	Abricots au sirop	Compote cassis		Mousse café	Flan vanille**

* Fait "Maison" **Partiellement "Maison"

Viande bovine d'origine Française