

Service : / Effectif :

MENUS Semaine 34 du 21 au 27 août 2023

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
DEJEUNER							
Entrée	Tomate mozzarella	Taboulé	Rillettes de thon	Salade composée, croût., œuf, tomate	Carottes râpées	Concombre à la crème	Ballotine de volaille
Mixée				Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette		
Rempl.			Rillettes de porc			Terrine de légumes	
Viande							
Hachée	Bœuf Bourguignon	Jambon au Madère	Moussaka	Roti de porc au thym	Steak de thon meunière	Tomate farcie	Cuisse de canard au poivre vert
Mixée							
Rempl.			Steak haché		Escalope de volaille	Steak haché	
Légume	Carottes persillées	Poêlée de légumes		Petits pois à la Française	Salade de pommes de terre	Riz	Choux de Bruxelles
Mixé							
Rempl.			Pomme vapeur	Nugget de blé	Barbecue	Pâtes (grosses)	Beignet de salsifi
	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	Fruit	Bavaroise pastèque et spéculos	Fruit	Cocktail de fruits tropicaux	Glace café	Fruit	Crumble mirabelles
DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon de poule	Velouté Provençal
Viande							
Hachée	Pomme de terre au four	Langue de bœuf ravigote	Salade de pâtes, surimi et olives	Tarte aux fromages	Jambon blanc	Œuf Chimay	Saucisson cuit et salami
Mixé							
Rempl.						Quenelle de volaille	
Légume	Fromage blanc	Haricots verts vinaigrette			Macédoine de légumes vinaigrette	Mâche	Chips et salade
Mixé							
Rempl.							
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Liégeois vanille	Compote de pomme	Pruneaux au vin*	Compote de framboise	Poire au sirop	Flan au chocolat	Ananas au sirop
Régimes	Crème HP/Jour	Sans/Sel	Sans/Alcool		Non compatible Manger-main	Cuisson basse température	

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

MENUS Semaine 34 du 21 au 27 août 2023

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
DEJEUNER							
Entrée	Tomate mozzarella	Taboulé	Rillettes de thon	Salade composée, croût., œuf, tomate	Carottes râpées	Concombre à la crème	Ballotine de volaille
Viande	Bœuf Bourguignon	Jambon au Madère	Moussaka	Roti de porc au thym	Steak de thon meunière	Tomate farcie	Cuisse de canard au poivre vert
Légume	Carottes persillées	Poêlée de légumes		Petits pois à la Française	Salade de pommes de terre	Riz	Choux de Bruxelles
	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	Fruit	Bavaroise pastèque et spéculos	Fruit	Cocktail de fruits tropicaux	Glace café	Fruit	Crumble mirabelles
DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon de poule	Velouté Provençal
Viande	Pomme de terre au four	Langue de bœuf ravigote	Salade de pâtes, surimi et olives	Tarte aux fromages	Jambon blanc	Œuf Chimay	Saucisson cuit et salami
Légume	Fromage blanc	Haricots verts vinaigrette			Macédoine de légumes vinaigrette	Mâche	Chips et salade
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Liégeois vanille	Compote de pomme	Pruneaux au vin*	Compote de framboise	Poire au sirop	Flan au chocolat	Ananas au sirop

Viande bovine d'origine Française