

Nom :

Menus COMPLETS - 5 composants



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 31/08/2020 AU 04/10/2020

	Du 31/08/20 au 06/09/20	Du 07/09/20 au 13/09/20	Du 14/09/20 au 20/09/20	Du 21/09/20 au 27/09/20
LUNDI	Laitue iceberg Pilons de poulet rôti sauce jumbalaya Riz créole Camembert Compote pommes cassis	Taboulé Sauté de bœuf sauce paprika Chou-fleur bio braisé Brie Fruit de saison	Salade verte chiffonnade Sauté de dinde sauce andalouse Blé bio Saint Paulin Crème dessert à la vanille	Concombre en salade Pavé de merlu à la crème Macaronis bio Fromage blanc et sucre Compote pommes bananes bio
MARDI <i>Recette des Chefs</i>	Melon Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes bio Tomme bio Liégeois au chocolat	Concombre en salade Escalope de poulet sauce jumbalaya Riz bio créole Montboissier Compote de pommes fraises bio	Roulade de volaille Jambon de Paris sauce chasseur Lentilles bio Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Roulé au fromage Œufs durs sauce andalouse Haricots verts bio Pont l'évêque AOP Fruit de saison
MERCREDI	Macédoine mayonnaise Rôti de veau sauce andalouse Boulgour bio Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Radis et beurre Colin brésilienne Polenta bio Edam Flan à la vanille	Salade de riz au surimi Steak haché de saumon sauce lombarde Carottes bio vichy Mimolette / Fruit de saison	Radis râpés vinaigrette Burger de veau sauce basilic Epinards bio à la béchamel Bleu Eclair à la vanille
JEUDI <i>Recette Ducasse Conseil</i>	Salade de blé à la catalane Lieu noir à l'huile parfumée au curry Courgettes bio à la provençale Pont l'évêque AOP Fruit de saison	Carottes râpées Merguez douce Haricots verts bio persillés Yaourt nature et sucre Cake aux pépites de chocolat et spéculoos	Pommes de terre cubes à la parisienne Rôti de veau sauce forestière Brocolis bio Emmental Fruit de saison	Salade de tomates Sauté de poulet à la milanaise Purée de céleri et potiron Saint Nectaire AOP Cake aux poires bio maison
VENDREDI <i>Recette des Chefs</i>	Salade de tomates Omelette bio Petits pois bio Petit suisse nature et sucre Brownies aux noix et amandes	Œufs durs mayonnaise Steak de cabillaud sauce homardine Purée de pommes de terre bio Saint Nectaire AOP / Fruit de saison	Pastèque Pépite de poisson pané Fenouil braisé Fraidou Cake au chocolat blanc	Rillettes de la mer maison (sardine) Gigot d'agneau sauce navarin Pommes cubes vapeur bio au persil Camembert Fruit de saison
SAMEDI	Crêpe aux champignons Dinde émincée sauce chasseur Tomates à la provençale Gouda Fruit de saison	Melon jaune Rôti de porc au jus Haricots blancs à la tomate Tomme grise Mousse au café	Terrine de légumes mayonnaise Gâteau de foie de volaille maison et quenelles Yaourt aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées maison Merguez douce sauce orientale Boulgour bio Saint Paulin Liégeois au café
DIMANCHE	Courgettes râpées Saucisse fumée Lentilles Saint Paulin Carré aux abricots	Cake emmental et olives maison Moussaka Faisselle et sucre Tarte aux pommes et à la rhubarbe	Salade de mâche et betteraves Escalope de porc sauce blanquette Mélange de légumes et haricots plats Brie Framboisier	Friand au fromage Poulet rôti aux champignons Choux romanesco Fromage blanc aux fruits Pavé au cacao

Nom :

Menus COMPLETS - 5 composants



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 31/08/2020 AU 04/10/2020

ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 31/08/2020 AU 04/10/2020				
Du 28/09/20 au 04/10/20				
LUNDI	Radis et beurre Sauté de porc sauce charcutière Blettes à la béchamel Mimolette Roulé à la framboise			
MARDI <i>Recette Ducasse Conseil</i>	Salade de betteraves Sauté de bœuf sauce bourguignon Semoule bio Carré de l'est Fruit de saison			
MERCREDI	Mortadelle de porc Poisson blanc gratiné au fromage Spirales bio Montboissier Fruit de saison			
JEUDI	Salade de coquillettes à la parisienne Paupiette de veau sauce daube Carottes bio à la crème Tomme blanche Fruit de saison			
VENDREDI <i>Menu Far West</i>	Salade Buffalo au sirop d'érable Emincé de poulet sauce cajun Riz Far West bio Yaourt nature et sucre Gâteau aux amandes et spéculoos			
SAMEDI	Taboulé Rôti de veau aux oignons Petits pois aux saveurs du soleil Edam Fruit de saison			
DIMANCHE <i>Fête des Grands-Pères</i>	Chou blanc vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre bio Munster AOP Paris Brest			