

Nom :

MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



| ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 05/10/2020 AU 01/11/2020 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Du 05/10/20 au 11/10/20 | Du 12/10/20 au 18/10/20 | Du 19/10/20 au 25/10/20 | Du 26/10/20 au 01/11/20 |
| LUNDI | Salade de lentilles Omelette bio Haricots verts bio à l'ail Coulommiers Fruit de saison | Cœur de laitue et croûtons Sauté de dinde au pain d'épices Riz bio créole Tomme blanche Yaourt pom tatin | Laitue iceberg Burger de bœuf sauce basquaise Purée de pommes de terre bio Camembert Crème dessert à la vanille | Friand au fromage Sauté de porc au jus Navets bio à la béchamel Tomme blanche Fruit de saison |
| MARDI <i>Recette Ducasse Conseil</i> | Salade de tomates Hoki sauce fromage frais Courgettes bio persillées Fromage blanc et sucre Doughnuts au sucre | Cake emmental et olives maison Poisson blanc gratiné au fromage Petits pois bio à la française Carré de l'est Fruit de saison | Salade de boulgour à l'orientale Poisson mariné au thym Haricots verts bio Fromage blanc et sucre Fruit de saison | Chou blanc râpé et vinaigrette Boulettes d'agneau sauce moutarde / Riz bio créole Brie Ananas au sirop |
| MERCREDI | Céleri rémoulade Boulettes d'agneau sauce colombo Lentilles bio Yaourt aromatisé Abricots au sirop | Duo de carottes Croque monsieur de volaille Haricots verts Mimolette Compote de pommes bio | Carottes râpées maison Rôti de veau aux olives Lentilles bio au jus Saint Nectaire AOP Compote de pommes pêches bio | Mortadelle de porc Steak haché de cabillaud sauce provençale / Blé bio Yaourt aromatisé Fruit de saison |
| JEUDI | Macédoine mayonnaise Bœuf braisé façon pot au feu Pommes cubes vapeur bio Brie Fruit de saison | Endives aux pommes Colin sauce fromagère Epinards bio à la béchamel Saint Nectaire AOP Cake anglais maison | Céleri rémoulade Omelette bio Carottes bio persillées Bleu Cake nature bio | Coquillettes à la parisienne Rôti de bœuf sauce normande Epinards bio à la béchamel Montboissier Flan nappé caramel |
| VENDREDI <i>Recette Ducasse Conseil</i> | Chou blanc méditerranéen Carré de porc fumé au caramel Coquillettes bio Brebis crème Crème onctueuse au coco | Tartine de la mer tomate (maquereau) Rôti de veau vallée d'Auge Macaronis bio Petit suisse aux fruits Fruit de saison | Salade de betteraves Rôti de porc à la crème Coquillettes bio Bûchette mi-chèvre Fruit de saison | Carottes râpées Sauté de poulet sauce potiron et curcuma / Purée potiron et pommes de terre / Mimolette Cake au chocolat bio maison |
| SAMEDI | Salade écolière Daube de bœuf Navets braisés Edam Fruit de saison bio | Salade de haricots verts Tête de veau sauce gribiche Pommes lamelles vapeur Fromage blanc et sucre Fruit de saison | Pain de légumes sauce épicée Colin pané Navets braisés Tomme grise Liégeois au chocolat | Pizza au fromage Daube de bœuf Petits pois aux saveurs du jardin Montboissier Mousse au café |
| DIMANCHE | Terrine de saumon sauce cocktail Merguez douce sauce orientale Semoule bio Carré de l'est Framboisier | Salade verte et pamplemousse Filet de colin lieu à l'aïoli Poêlée de légumes Saint Paulin Eclair au café | Pomelos et sucre Bœuf sauté sauce chasseur Polenta Faisselle et sucre Flan pâtissier | Salade verte Poulet rôti sauce colombo Semoule Coulommiers Carré aux abricots |