

Nom :

MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 30/08/2021 au 03/10/2021				
	Du 30/08/2021 au 05/09/2021	Du 06/08/2021 au 12/08/2021	Du 13/08/2021 au 19/08/2021	Du 20/08/2021 au 26/09/2021
LUNDI	Œufs durs mayonnaise Chipolatas Purée de pommes de terre Bleu Fruit de saison bio	Concombre bio vinaigrette Boulette au bœuf bio sauce hongroise Lentilles Brie Compote pommes cassis	Salade verte Sauté de dinde sauce andalouse Macaronis bio Saint Paulin Liégeois au chocolat	Pizza aux légumes du soleil Œufs durs bio nature Epinards à la béchamel Pont l'évêque AOP Fruit de saison
MARDI	Salade verte Escalope de poulet sauce jumbalaya Petits pois très fins bio Fromage blanc et sucre Tarte abricotine	Taboulé Colin meunière Courgettes bio fraîches persillées Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Salade de haricots verts Chipolatas Purée de pommes de terre Fromage blanc aux fruits Fruit de saison bio	Radis râpés vinaigrette Tomate farcie sauce tomate Riz bio créole Edam Abricots au sirop
MERCREDI	Salade de coquillettes à la parisienne Rôti de bœuf sauce mironton Carottes béchamel Montboissier Compote de pommes fraises bio	Carottes râpées Steak haché de cabillaud sauce aurore Spirales bio Gouda Liégeois au chocolat	Salade de tomates Haché de bœuf sauce tomate Polenta Mimolette Compote pommes poires bio	Salade de coquillettes bio à la catalane Boulettes d'agneau sauce navarin Petits pois saveur du midi Fromage blanc aux fruits Fruit de saison bio
JEUDI	Pastèque Lasagnes à la bolognaise Gouda Crème dessert vanille	Radis et beurre Rôti de porc sauce civet Haricots verts bio Bleu Cake aux pépites de chocolat maison	Salade de lentilles Sauté de veau bio sauce forestière Carottes vichy bio Emmental Fruit de saison	Concombre en salade Colin sauce fromagère Brocolis bio Fromage blanc et sucre Gâteau amande citron
VENDREDI <i>Menu espagnol</i>	Salade de tomates Omelette bio Epinards hachés béchamel Mimolette Cake chocolat maison	Melon jaune Pilon de poulet bio sauce paëlla Riz paëlla Yaourt nature bio et sucre Pêche jaune	Pastèque Colin pané et citron Chou-fleur sauce enrobante moutarde coco Montboissier Cake nature bio maison	Rillettes de la mer maison (sardine) Sauté de bœuf bio sauce diable Purée de haricots rouges Camembert Fruit de saison bio
SAMEDI	Crêpe aux champignons Dinde émincée sauce chasseur Tomates à la provençale Faisselle bio et sucre Fruit de saison	Feuilleté du pêcheur Moussaka Tomme grise Mousse au café	Terrine de légumes mayonnaise Gâteau de foie de volaille maison et quenelles Yaourt aromatisé Fruit de saison bio	Salade de tomates Merguez douce sauce orientale Pommes noisette Saint Paulin Liégeois au café
DIMANCHE	Courgettes râpées Saucisse fumée Flageolets Saint Paulin Carré aux abricots	Céleri rémoulade Escalope de porc au jus Haricots blancs à la tomate Fromage blanc aux fruits Tarte aux pommes et à la rhubarbe	Salade de mâche et betteraves Filet de limande meunière Mélange de légumes et haricots plats Brie Framboisier	Crêpe aux champignons Poulet rôti à la crème Choux romanesco Yaourt nature bio et sucre Pavé au cacao

Nom :

MENUS COMPLETS – 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 30/08/2021 au 03/10/2021

ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 30/08/2021 au 03/10/2021				
Du 27/08/2021 au 03/10/2021				
LUNDI	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Macaronis bio Bleu d'Auvergne AOP Crème dessert caramel			
MARDI	Salade verte Filet de lieu noir frais sauce provençale Ratatouille Yaourt nature bio et sucre Moelleux chocolat noisette			
MERCREDI	Œufs durs mayonnaise Rôti de dinde sauce forestière Haricots verts à l'ail et au persil Montboissier Fruit de saison			
JEUDI	Salade des Alpagnes Escalope de porc sauce mironton Courgettes provençale Tomme blanche Fruit de saison bio			
VENDREDI	Rosette Poulet émincé au curry Semoule bio Gouda Purée de pommes framboises			
SAMEDI	Salade de coquillettes bio à la catalane Sauté de veau bio sauce oignons Petits pois Edam Fruit de saison			
DIMANCHE <i>Fête des Grands-Pères</i>	Chou blanc vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre Munster AOP Paris Brest			