

Nom :

MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 04/10/2021 au 31/10/2021				
	Du 04/10/2021 au 10/10/2021	Du 11/10/2021 au 17/10/2021	Du 18/10/2021 au 24/10/2021	du 25/10/2021 au 31/10/2021
LUNDI	Concombre en salade Sauté de porc sauce chasseur Carottes fraîches cuites à l'étouffée Faisselle bio et sucre Donuts au sucre	Salade verte bio Sauté de poulet aux deux moutardes Lentilles bio Tomme blanche Pain d'épices	Endives vinaigrette Filet de hoki sauce basquaise Riz bio safrané Bûchette mi-chèvre Flan saveur vanille	Laitue iceberg Haché de bœuf sauce basquaise Pommes rissolées Fromage blanc et sucre Abricots au sirop
MARDI	Salade de betteraves Axa de bœuf Riz bio créole Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Pois chiches au cumin Omelette aux fines herbes Epinards hachés bio à la béchamel Mimolette Fruit de saison	Salade de pommes de terre à la catalane Haché de veau au jus Navets en béchamel Edam Fruit de saison bio	Salade de boulghour bio à l'orientale Colin mariné au citron Carottes persillées Saint Nectaire AOP Fruit de saison
MERCREDI <i>Recette Ducasse Conseil</i>	Laitue iceberg Hoki sauce lombarde Blé bio Yaourt aromatisé Ananas au sirop	Carottes râpées méridionales Rôti de veau sauce diablotin Courgettes bio à la tomate Carré de l'est Cake miel et cannelle	Rillettes de la mer maison (sardine) Carré de porc fumé sauce bobotie Semoule bio Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de veau sauce olives Lentilles bio Gouda Crème dessert à la vanille
JEUDI	Chou rouge râpé vinaigrette Sauté d'agneau sauce colombo Purée de pommes de terre Coulommiers Liégeois à la vanille	Champignons émincés à la ciboulette Steak haché de cabillaud sauce curry Coquillettes Fromage frais aux fruits Purée de pommes au romarin	Chou blanc râpé et vinaigrette Chicken wings Haricots verts bio à la ciboulette Yaourt nature et sucre Cake au chocolat blanc	Pizza au fromage Œufs durs Epinards hachés béchamel Camembert Fruit de saison bio
VENDREDI <i>Recette des Chefs</i>	Taboulé bio Pavé de merlu sauce citron Petits pois saveur du jardin Emmental Fruit de saison bio	Pain de sardine à la tomate et sauce aneth maison Steak haché aux quatre épices Gratin de Crécy Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison bio	Œufs durs sauce andalouse Saucisse de Montbéliard sauce rougail Coquillettes bio Montboissier Fruit de saison	Carotte râpées bio maison Sauté de poulet sauce potiron curcuma Purée de potiron et pommes de terre Mimolette Façon brownie maison
SAMEDI	Pâté en croûte Bœuf braisé façon pot au feu Légumes du pot au feu Edam Fruit de saison bio	Duo de carottes Tête de veau sauce gribiche Pommes cubes vapeur Faisselle bio et sucre Mousse au chocolat au lait	Pain de légumes sauce épicée Rôti de bœuf nappé de sauce chasseur Polenta Tomme grise Fruit de saison bio	Tarte aux poireaux Sauté de porc sauce chasseur Champignons à la crème Fromage frais nature et sucre Pommes au four
DIMANCHE	Salade verte et pamplemousse Crêpinette de porc sauce normande Spirales bio Brie Framboisier	Potage ratatouille aux herbes Cuisse de canette à la forestière Haricots beurre béarnaise Saint Paulin Eclair au café	Champignons à la grecque Filet de cabillaud en aïoli Légumes aïoli Fromage blanc aux fruits Tarte Flan	Salade farandole Tagliatelles à la bolognaise Fourme d'Ambert Carré aux abricots

SEMAINE DES EPICES ET HERBES FRAÎCHES
TOUS FOUS DU GOÛT