

Nom :

## MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



### ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 29/08/2022 au 02/10/2022

	Du 29/08/2022 au 04/09/2022	Du 05/09/2022 au 11/09/2022	Du 12/09/2022 au 18/09/2022	Du 19/09/2022 au 25/09/2022
<b>LUNDI</b>	Salade de tomates Sauté de poisson blanc à la crème Haricot vert saveur du jardin Edam Tarte pomme abricot	Salade de lentilles Bœuf sauté au paprika Carottes bio et navets bio Pointe de Brie bio Fruit de saison	Salade de betteraves bio Semoule façon couscous végétarien Yaourt nature Compote pomme-fraise	Salade de tomates Pennes à la bolognaise Tomme Compote de pomme bio maison
<b>MARDI</b>	Radis rondelle et maïs Jambon blanc Purée de pommes de terre Coulommiers Compote de pommes pêches bio	Concombre bio en salade Colin pané et citron Riz safrané aux petits légumes Fromage frais aux fruits Compote de pomme bio maison	Radis râpés vinaigrette Pavé de merlu sauce waterzoï Poêlée de légumes béarnaise Fromage fondu Beignet chocolat noisette	Pommes de terre à la parisienne Escalope de dinde au basilic Courgettes bio aux herbes Saint Paulin Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Crèmeux de betteraves Médaille de merlu au curry Blé bio Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Gaspacho Paupiette de veau au jus Farfalles Tomme noire Fruit de saison bio	Concombre à la crème ciboulette Saucisse fumée Lentilles Saint-Paulin Compote de pommes bio	Macédoine vinaigrette Boulettes d'agneau sauce marengo Semoule bio Yaourt aromatisé Pêches au sirop léger
<b>JEUDI</b>	Roulade de volaille Lasagnes à la bolognaise Gouda bio Framboisier	Melon Charentais Poulet rôti Pommes sautées Camembert bio Cake aux pépites de chocolat bio	Melon jaune Filet lieu noir sauce lombarde Macaronis bio Yaourt nature bio et sucre Crème dessert caramel	Carottes râpées Sauté de veau aux olives Mélange légumes haricots plats Coulommiers Flan pâtissier maison
<b> VENDREDI</b>	Pommes de terre à la parisienne Omelette au fromage bio Ratatouille bio Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade Coleslaw Cubes de saumon sauce estragon Courgette bio braisée Montboissier Moëlleux pomme cannelle maison	Roulé au fromage Rôti de bœuf au jus Carottes bio braisées Cantal Fruit de saison	Melon jaune bio Brandade de poisson maison Gouda bio Compote pomme-banane
<b>SAMEDI</b>	Taboulé Filet de hoki meunière Fenouil braisé Fromage blanc bio et sucre Tartare de fruits	Salami Poitrine de veau farcie au jus Yaourt aromatisé Fruit de saison bio	Taboulé Médaille de merlu sauce nantua Fenouil braisé Yaourt velouté nature et sucre Fruit de saison bio	Salade verte bio Tomates farcies Riz pilaf Yaourt nature et sucre Gélifié vanille
<b>DIMANCHE</b>	Salade verte bio Couscous poulet Camembert bio Tarte grillée aux pommes	Salade verte Saucisses de Francfort Mélange légumes et brocolis Fromage frais nature et sucre Tarte au chocolat	Chou-fleur sauce cocktail Andouillette au jus Pommes boulangère Pointe de Brie bio Gâteau Basque	Maquereau vin blanc Cuisse de lapin sauce dijonnaise Ratatouille Comté Tarte au citron

Nom :

## MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 29/08/2022 au 02/10/2022

Du 26/09/2022 au 02/10/2022				
<b>LUNDI</b>	Trio crudité Paëlla au poisson Edam bio Compote de pomme bio maison			
<b>MARDI</b>	Salade de tomates Bœuf sauté sauce lyonnaise Petits pois bio au jus Fromage blanc aux fruits Fruit de saison bio			
<b>MERCREDI</b>	Salade parmentière bio Escalope de porc au jus Haricots verts Carré de l'est Semoule au lait à la vanille			
<b>JEUDI</b>	Champignons émincés à l'ail Viennoise de dinde Carottes bio sauce miel-orange Tomme de Savoie Fruit de saison			
<b> VENDREDI</b>	Pomelos et sucre Spaghetti à la carbonara Yaourt aromatisé Crème dessert caramel			
<b>SAMEDI</b>	Pois chiche bio au cumin Steak haché saumon sauce curry Courgettes braisées Bleu Fruit de saison bio			
<b>DIMANCHE</b>	Salade fantaisie Saucisses de Francfort Pommes boulangère Petit suisse nature bio et sucre Chou à la vanille			