

MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 27/02/2023 au 26/03/2023				
	Du 27/02/2023 au 05/03/2023	Du 06/03/2023 au 12/03/2023	Du 13/03/2023 au 19/03/2023	du 20/03/2023 au 26/03/2023
LUNDI	Salade verte et croutons Potée Pommes lamelles vapeur Saint Paulin bio Gâteau Basque	Potage poireaux pommes de terre Emincé de dinde sauce rougail Haricots rouge à la mexicaine Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO	Salade de coquillettes à la parisienne Sauté de poulet au curry Purée de carottes et de patates douces Fromage frais nature Fruit de saison	Salade verte et maïs Boulettes d'agneau au jus Julienne de légumes et blé saveur du jardin Gouda Compote de pommes bio
MARDI	Soupe au pistou Bœuf émincé au curry Purée de carottes Fromage frais nature Fruit de saison BIO	Taboulé Emincé de veau au jus Blettes à la béchamel Fromage frais nature et sucre Fruit de saison BIO	Soupe au pistou Yakiniku de bœuf (recette japonaise) Riz basmati Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Potage fermier Penne à la carbonara Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO
MERCREDI	Salade de p. de terre à l'échalote Escalope de poulet au jus Haricots verts Bio à la tomate Tomme blanche Gâteau de semoule maison	Carottes BIO râpées maison Hachis parmentier Carré frais BIO Pêches au sirop léger	Céleri méditerranéen Escalope de poulet normande Navet Bio sauce moutarde coco Edam Compote pomme-pêche	Pomelos et sucre Omelette Boulgour Tomme blanche- Local 63 Flan vanille maison
JEUDI	Salade de penne au pesto Saumonette à l'oseille Brocolis à la béchamel Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO	Radis et beurre Omelette maison aux champignons Riz et brunoise de légumes aux saveurs du soleil Emmental Tarte grillée aux pommes	Carotte et choux blanc râpés Burger de boeuf sauce aux olives Pommes campagnardes Brie Flan saveur vanille	Salade de pois chiche au cumin Poulet émincé au curry Haricots verts Fromage blanc bio et sucre Cubes de mangue
 VENDREDI	Trio de crudités à la vinaigrette Filet de lieu noir sauce nantua Riz créole Fromage fondu Compote de pommes BIO	Salade de mâche et betteraves Filet de lieu noir sauce aïoli Macaronis Camembert Gélifié vanille	Salade verte et croutons Colin gratiné au fromage Epinards béchamel Petit moulé nature Moelleux aux pommes	Les Radis base tzaziki Steak de colin au basilic Epinards à la béchamel Cotentin nature Moëlleux pomme cannelle maison
SAMEDI	Salade de coquillettes au pesto Sauté de veau sauce marengo Petits pois extra fins au jus Montboissier Marbré cacao	Chou rouge râpé assaisonné Foie de volaille au jus Polenta Tomme grise Fruit de saison	Crêpe au fromage Rognons sauce charcutière Coudes Camembert Fruit de saison	Mousse de canard (présence de porc) Escalope de porc dijonnaise Pommes lamelles vapeur Saint Paulin Fruit de saison
DIMANCHE	Crêpe au fromage Rôti de porc à la sauge Polenta Fromage frais nature Gélifié vanille	Rillettes de la mer maison (sardine) Paupiette saumon au beurre Jardinière de légumes Fromage blanc aux fruits Tarte pomme normande	Champignons émincés enrobant à l'ail Rôti de boeuf sauce basquaise Petits pois extra fins au jus Yaourt nature et sucre Moelleux au caramel maison	Salade de mâche et betteraves Couscous au colin Fromage frais nature Gaufre pâtissière