MENU SANS REGIME

Bien chez vous
Services sur mesure pour chacun
05-62-24-49-71

Semaine n°28- du 11 au 17 Juillet 2022 | **Tournée:** | **NOM :**.....

LUNDI 11/07	MARDI 12/07	MERCREDI 13/07	JEUDI 14/07	VENDREDI 15/07	SAMEDI 16/07	DIMANCHE 17/07
			HORS D'ŒUVRE			
Potage au pistou	Potage de légumes	Potage de légumes	Gaspacho	Potage parmentier	Potage de légumes	Potage de légumes
Salade bicolore	Courgettes râpées	Salade soisson	Saucisson à l'ail*	Taboulé	Salade Marco Polo	Concombre ciboulette
Salade italienne	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette	Chou-fleur à la grecque	Macédoine de légumes	Tomate vinaigrette	Salade de lentilles
Salade de pois chiches	Salade western	Chou fleur vinaigrette	Salade de p. de terre échalotes	Betterave à la menthe	Houmous	Salade verte
			PLAT PRINCIPAL			
Sauté de porc au jus*	Hachis parmentier (Plat complet)	Poulet rôti	Echine de porc aux herbes*	Colin meunière	Jambon blanc*	Sauté de bœuf marengo
Merlu sauce beurre citron	Sauté de dinde au jus	Sauté de bœuf aux poivrons	Raviolis de bœuf sauce tomate (Plat complet)	Escalope de porc sauce sauge*	Chili con carne (Plat complet)	Matelote de poisson
Paupiette de veau angevine	Colin sauce provençale	Salade de p.de terre océane (Plat complet)	Cake aux légumes	Omelette	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Assiette de charcuterie*
			ACCOMPAGNEMENT			
Pâtes papillons	Purée de pomme de terre	Haricots beurre ail et persil	Courgettes braisées	Epinards béchamel	Petits pois	Pâtes torti
Chou fleur et romanesco	Poêlée de légumes	Coquillettes	Tortis	Lentilles	Haricots lingots	Purée d'haricots verts
Julienne de légumes	Pêle mêle provençal	Pomme de terre rissolées	Ratatouille	P. de terre boulangère	Fondue de poireaux	Salade nicarde
Polenta	Riz pilaf	Printanière de légumes	Flageolets	Carottes persillées	Pommes de terre sautées ail et persil	Riz créole
			PRODUIT LAITIER			
Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature	Brie	Petit fromage frais ail et fines herbes	Emmental	Gouda	Petit fromage frais aux noix
Bûchette mi chèvre	Camembert	Cotentin	Mimolette	Cotentin	Fondu président	Yaourt aromatisé
Fromage frais nature	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature
			DESSERT			
Purée pomme pêche	Purée pomme romarin	Pêche au sirop	Clafoutis aux pêches	Riz au lait	Compote de pomme	Moelleux chocolat
Yaourt aux fruits	Flan chocolat	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Liégeois café	Compote de pomme
Mousse café	Tapioca au lait	Purée de pomme coupelle	Purée pomme coing coupelle	Purée pomme cassis	Fromage blanc nature	Liégeois vanille
			FRUIT OU POTAGE			
Pêche	Abricot	Pomme	Abricot	Nectarine	Nectarine	Pomme
Potage au pistou	Potage de légumes	Potage de légumes	Gaspacho	Potage parmentier	Potage de légumes	Potage de légumes
			Pain			
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

DÉSIGNATIONS

* Plat contenant du porc

(Plat complet) = Plat contenant la viande et l'Accompagnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore : carotte, radis;Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic;Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil;Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi;Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika;Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil;Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, sauce tomate, oignon, ail

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnemer
permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionne

VIANDE BOVINE FRANÇAISE