










Semaine n°22 - du 28 Mai au 3 Juin 2018

NOM DU CLIENT

	MENU A
LUNDI	Pâtes au basilic SSE Sauté de dinde au cidre SSE Carottes en dés SSE Yaourt nature sucré Nectarine
MARDI	Taboulé SSE Escalope de porc au jus SSE  Petits-pois SSE Gouda s/sel Mousse au chocolat au lait
MERCREDI	Céleri rémoulade SSE Poulet rôti SSE Riz créole SSE Saint paulin s/sel Purée pomme vanille 
JEUDI	Salade coleslaw SSE Rôti de porc SSE  Purée de pois cassé SSE Edam s/sel Tarte griottine
VENDREDI	Concombre vinaigrette SSE Filet de colin sauce catalane SSE Printanière de légumes SSE Fromage blanc nature sucré Purée pomme rhubarbe 
SAMEDI	Carottes râpées vinaigrette SSE Rôti de dinde au jus SSE Navets braisés SSE Gouda s/sel Tapioca au lait 
DIMANCHE	Tomate vinaigrette SSE Joue de bœuf basquaise SSE Penne rigate SSE Saint paulin s/sel Gâteau marbré vanille chocolat 

**PAUVRE EN SEL**  
(plat et cuisson sans sel ajouté)

	MENU C
	Potage St Germain SSE Hachis parmentier SSE *** Purée de pommes 
	Potage Courgette SSE Omelette s/sel Pêlé-mêlé provençal SSE Crème dessert vanille
	Potage parmentier SSE Marmite de poisson basquaise SSE P. de terre et courgettes béchamel SSE Flan nappé caramel
	Potage de légumes SSE Steak haché sauce forestière SSE Semoule SSE Yaourt aromatisé
	Potage crécy SSE Escalope de poulet SSE Pâtes papillons SSE Liégeois café
	Potage à la tomate SSE Colin sauce citron SSE Riz créole SSE Pomme
	Potage de légumes SSE Jambon blanc SSE P. de terre et chou-fleur SSE Yaourt nature sucré

Total MENU A

Total MENU C

 BIO  LOCAL  MAISON  CERTIFIÉ/LABEL

 CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte chou blanc mayonnaise

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)  
Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE

Le fruit indiqué sur le menu est servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

