



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

NOM DU CLIENT

PAUVRE EN SUCRE /GRAISSE

LUNDI	MENU A	Pâtes au basilic Sauté de dinde au cidre Carottes en dés Yaourt nature Nectarine
	MENU A	Taboulé Escalope de porc au jus Petits-pois Tomme grise allégée Pomme
MARDI	MENU A	Céleri sauce fromage blanc Poulet rôti Riz créole Bridelighnt Purée pomme vanille
	MENU A	Salade coleslaw vinaigrette Rôti de porc Purée de pois cassé Camembert allégé Pêche
MERCREDI	MENU A	Concombre vinaigrette Filet de colin sauce catalane Printanière de légumes Fromage blanc nature Purée pomme rhubarbe
	MENU A	Carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde au jus Navets braisés Bridelighnt Tapioca au lait s/sucre
JEUDI	MENU A	Salade de tomate mozzarella Joue de bœuf basquaise Penne rigate Camembert allégé Nectarine
	MENU A	
VENDREDI	MENU A	
	MENU A	
SAMEDI	MENU A	
	MENU A	
DIMANCHE	MENU A	
	MENU A	

Total MENU A

MENU C	Potage St Germain Hachis parmentier *** Purée de pommes
MENU C	Potage Courgette Omelette Pêlé-mêlé provençal Riz au lait s/sucre
MENU C	Potage parmentier Marmite de poisson basquaise P. de terre et courgettes béchamel Kiwi
MENU C	Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce forestière Semoule Yaourt nature s/sucre
MENU C	Potage crécy Tarte aux légumes Salade verte Entremets café s/sucre
MENU C	Potage à la tomate Colin sauce citron Riz créole Pomme
MENU C	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte Yaourt nature

Total MENU C

BIO LOCAL MAISON CERTIFIÉ/LABEL

CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw : carotte chou blanc

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

