



Semaine n°27 - du 4 au 10 Juillet 2022

A rendre avant le Lundi 13 juin 2022

NOM :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Pâtes au basilic ©	Cervelas ©	Tomate vinaigrette ©	Carotte râpée au citron ©	Pâté de campagne ©	Salade de perles citron coriandre ©	Rillettes ©
	Betterave vinaigrette	Radis rondelles sauce fromage blanc ciboulette	P. de terre échalote	Macédoine de légumes mayonnaise	Semoule fantaisie	Concombre ciboulette	Melon
	Carottes cuites aux agrumes	Carottes cuites aux agrumes	Carottes cuites aux agrumes	Carottes cuites aux agrumes	Carottes cuites aux agrumes	Carottes cuites aux agrumes	Carottes cuites aux agrumes
	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail	Saucisson à l'ail
PLATS	Poulet rôti sauce estragon ©	Courgettes au bœuf (PC) ©	Jambonneau ©	Omelette ©	Parmentier de poisson à la provençale (PC) ©	Sauté de porc au cidre ©	Duo de poisson sauce crème curcuma ©
	Saucisse de Toulouse	Emincé de dinde aux olives	Colin pané	Langue de bœuf sauce charcutière	Crêpinette de porc aux oignons	Boulettes de boeuf au curry	Quenelles de veau marengo
	Pizza au fromage	Marmite de poisson	Clafoutis normand	Salade bavaroise vinaigrette (PC)	Céleri à la volaille sauce tomate (PC)	Tarte aux légumes	Coquillettes à la bolognaise (PC)
	Boudin noir	Boudin noir	Boudin noir	Boudin noir	Boudin noir	Boudin noir	Boudin noir
ACCOMPAGNEMENTS	Poêlée de légumes ©	*** ©	Haricots blancs cuisinés ©	Ratatouille ©	*** ©	Carottes et navets ©	Purée de brocolis ©
	Purée de p. de terre	Polenta crémeuse	Epinards béchamel	Pâtes tortis	Petits pois au jus	Riz créole	Pommes vapeur
	Salade verte en chiffonnade	Riz pilaf	Haricots beurre persillés	***	*** ©	Salade verte en chiffonnade	***
		Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre	Purée de p. de terre
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature	Fromage frais ail et fines herbes	Fraidou	Coulommiers	Edam	Fondu président	Gouda
	Pavé 1/2 sel	Carré fromager	Bleu	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Camembert	Rondelé
	Emmental	Emmental	Emmental	Emmental	Emmental	Emmental	Emmental
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Purée pomme pêche ©	Semoule au lait à la fleur d'oranger ©	Entremets café ©	Moelleux aux fruits rouges ©	Pêche ©	Purée pomme myrtille ©	Gâteau basque ©
	Pomme du Verger	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert caramel	Pomme du Verger	Liégeois vanille	Flan chocolat	Entremets praliné
	Flan vanille	Nectarine	Abricots	Fromage blanc au miel	Crème pâtissière aux griottes	Yaourt aromatisé	Abricots
	Tarte au chocolat	Tarte au chocolat	Tarte au chocolat	Tarte au chocolat	Tarte au chocolat	Tarte au chocolat	Tarte au chocolat
COMPLEMENTES	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Velouté crécy	Potage de légumes	Potage poireau p. de terre	Potage de légumes	Potage de courgette
	Riz au lait	Tapioca au lait à la vanille	Floraline au lait au chocolat	Bouillie de froment au café	Floraline au lait au caramel	Semoule au lait au café	Bouillie de froment à la vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade bavaroise: p. de terre, tomate, emmental, jambon, persil, vinaigrette (plat complet)

© = conseil diététique

F = plat froid

PC = plat complet

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Porteur de Saveurs

10 rue Emmanuel Philipot, 35230 Saint-Erblon
Tél : 02.99.57.61.79 - Port : 06.77.47.87.28
contact@porteur-de-saveurs.com