

Les menus de la



SEM 26 **Semaine du**
27 juin au 3 juill

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

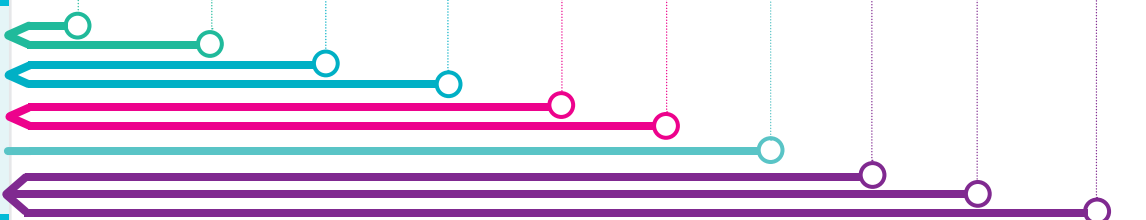
A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 13 JUIN.

Les plats de remplacements

TOMATES VINAIGRETTE | SAUCISSON À L'AIL | STEAK HACHÉ CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMME DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT BIO

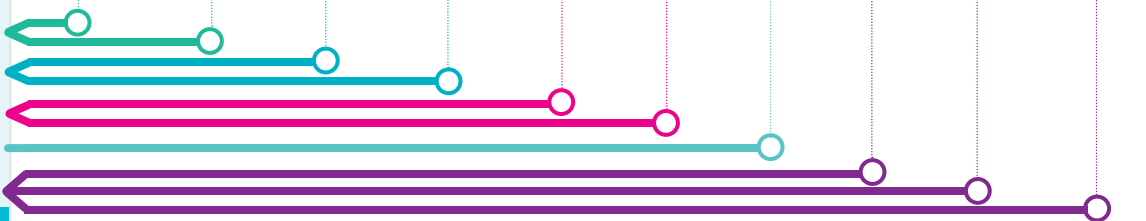
LUNDI 27

- Chou fleur ravigote
- Palette de porc à la diable**
- Haricots beurre persillés**
- Gouda
- Semoule au lait BIO



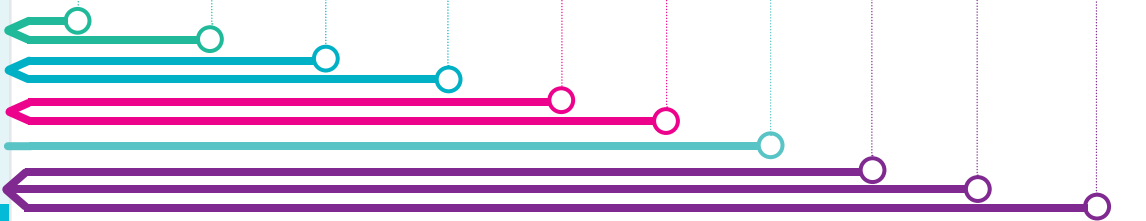
MARDI 28

- Tomates à l'huile d'olive
- Sauté de dinde au paprika**
- Coquillettes**
- Six de Savoie
- Gélatiné vanille



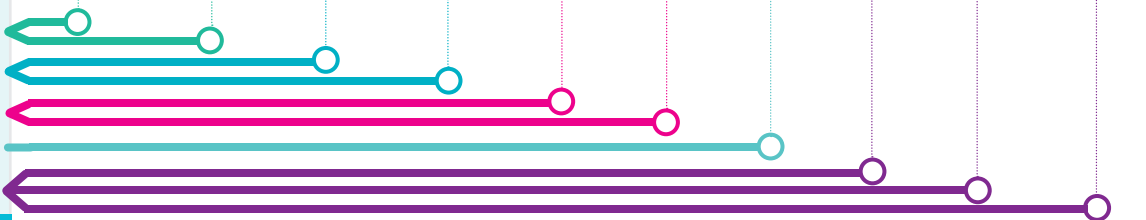
MERCREDI 29

- Pamplemousse
- Sauté de bœuf au jus**
- Pommes de terre vapeur**
- Rondelé à l'ail
- Fromage blanc aux fruits



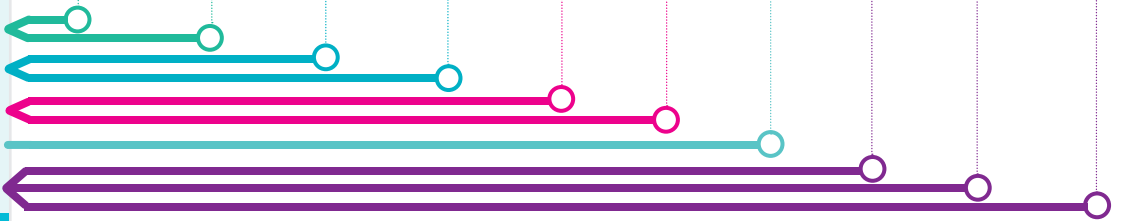
JEUDI 30

- Melon
- Rognons sauce Madère**
- Céleris cubes sautés**
- Camembert
- Pâtisseries



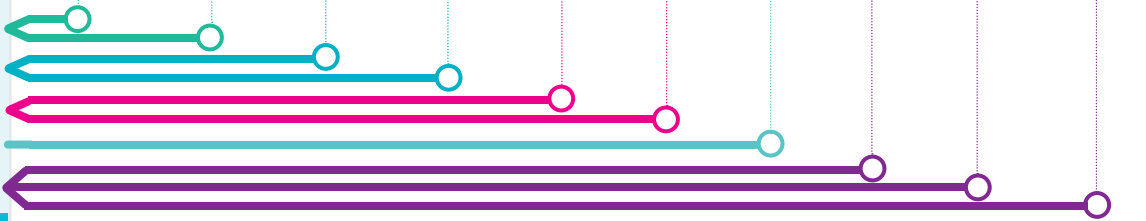
VENDREDI 1

- Champignons à la rémoulade
- Parmentier de poisson** *purée «maison»*
- Petit moulé nature
- Cerises



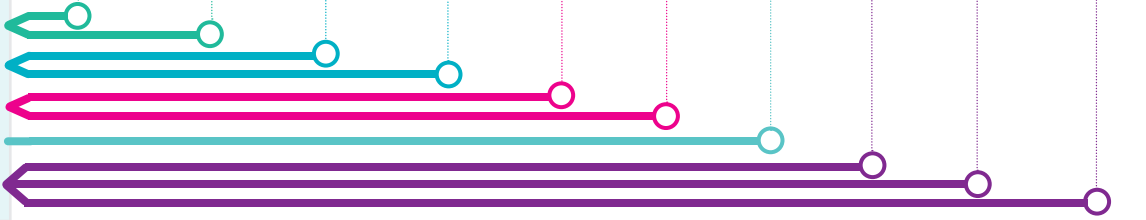
SAMEDI 2

- Taboulé «maison»
- Filet de poulet à la crème d'ail**
- Mousseline de courgettes**
- Edam
- Banane



DIMANCHE 3

- Rillettes aux 2 saumons
- Rôti de porc au cidre**
- Pommes de terre châteaux**
et pommes caramélisées
- Camembert
- Croisillon abricot



Les menus de la



SEM 27 **Semaine du 4 au 10 juillet**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 20 JUIN.**

Les plats de remplacement

	TOMATES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	STEAK HACHÉ CHAROLAIS	OMELETTE	HARICOTS VERTS BIO	POMME DE TERRE	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT BIO
LUNDI 4										
Tarte provençale	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Escalope de veau hachée sauce aux olives	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Julienne de légumes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saint Paulin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Prunes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
MARDI 5										
Betteraves vinaigrette	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Jambon grill	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pommes de terre châteaux	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chanteneige	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Nectarine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
MERCREDI 6										
Concombre à la crème	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tournedos de dinde à l'estragon	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Haricots verts BIO persillés	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saint Nectaire	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Semoule au lait à la fleur d'oranger	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
JEUDI 7										
Andouille/beurre	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Langue de bœuf sauce piquante	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Coquillettes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gouda	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousse au chocolat	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
VENDREDI 8										
Salade aux 2 fruits	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Colin sauce nantua	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Riz pilaf	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé nature	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Poire au sirop	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SAMEDI 9										
Salade de lentilles	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chipolatas	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Céleris cubes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Camembert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pêche	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
DIMANCHE 10										
Mousson de canard	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Merlu aux poivrons	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pommes fondantes safranées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Edam	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte au citron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○



Les menus de la



SEM 28
Semaine du
11 au 17 juillet

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 27 JUIN.**

Les plats de remplacement

TOMATES VINAIGRETTE | SAUCISSON À L'AIL | STEAK HACHÉ CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMME DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT BIO

LUNDI 11

Macédoine mayonnaise

Moussaka au bœuf

Gouda

Abricots

MARDI 12

Melon

Merguez

Pommes de terre châteaux

Six de Savoie

Gélatifé vanille

MERCREDI 13

Taboulé «maison»

Omelette

Epinards à la crème

Rondelé à l'ail

Nectarine

JEUDI 14

Terrine aux 3 poissons sauce crème

Mignon de porc sauce coco

Mousseline crécy

Saint Nectaire

Fraisier

VENDREDI 15

Concombre à la crème

Filet de poisson pané au citron

Duo de courgettes

Petit moulé nature

Semoule au lait

SAMEDI 16

Poireaux mimosa

Boudin noir

Purée de pommes de terre maison

Edam

Cerises

DIMANCHE 17

Galantine

Filet de poulet sauce crème

Tomate provençale /haricots verts BIO

Camembert

Carré abricot



Les menus de la



SEM 29 **Semaine du 18 au 24 juillet**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 4 JUILLET.**

Les plats de remplacement

TOMATES VINAIGRETTE | SAUCISSON À L'AIL | STEAK HACHÉ CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMME DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT BIO

LUNDI 18

Melon	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Andouillette Dijonnaise	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Haricots blancs	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saint Paulin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pêche	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MARDI 19

Salade piémontaise	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Boul bœuf à la niçoise	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Ratatouille	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chanteneige	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Banane	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MERCREDI 20

Tomates à l'huile d'olive	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Escalope de porc aux herbes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Bettes persillées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petit moulé nature	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petit suisse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Menu Sud Ouest

JEUDI 21

Salade de haricots verts / bleu / pruneaux / lardons	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Axoa à l'Espelette Basque	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pommes de terre Sarladaise	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé aux noix	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gateau Basque crème Anglaise	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

VENDREDI 22

Salade de radis râpés rémoulade	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Parmentier de poisson <i>purée maison</i>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gouda	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pomme	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

SAMEDI 23

Concombres à la vinaigrette	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sauté de porc aux olives	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Riz au poivrons	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Camembert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Nectarine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

DIMANCHE 24

Terrine de lapin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rôti de veau au citron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousseline aux 3 légumes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Edam	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Crumble pomme fraise framboise	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

