

Les Menus de la semaine

DU LUNDI 12 AOÛT 2024 AU DIMANCHE 18 AOÛT 2024

Trame de menu : 01 - Fondation Roguet - Menu normal Semaine n° : 33

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Macédoine au fromage blanc	Chou rouge au vinaigre	Fond d'artichaut à la provençale	Salade de tomates vinaigrette	Radis roses râpés sauce fromage blanc herbes échalote	Saucisson à l'ail et cornichons	Concombre vinaigrette menthe
Aiguillettes de poulet sauce colombo	Timbale de fruit de mer	Rôti de veau aux quatres épices	Jambon braisé à la dijonnaise	Filet de colin sauce ciboulette	Boulette de boeuf sauce napolitaine	Rôti de porc au romarin
Petits pois à l'anglaise	Riz créole	Courgette sauce moutarde	Jeunes carottes	Riz créole	Farfalle à l'huile d'olive	Brocolis en béchamel
Yaourt aromatisé	Bleu d'Auvergne AOP	Fromage Blanc aux fruits	Brie	Tomme grise	Yaourt nature et sucre	Petit suisse aux fruits
Kiwi x1	Pêche	Ananas en morceaux	Moelleux au fromage blanc et abricot	Mousse chocolat	Abricot X2	Eclair à la vanille
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Potage Mirepoix	Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Soupe à l'oignon	Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Potage Crécy (carotte)	Potage de betteraves glacées
Tortilla PC	Chou fleur à la polonaise	LoVE - Pennes aux feves, courgettes, tomates parmesan - pc	Hachis parmentier	Tarte chèvre tomate basilic	Poêlée de dinde, haricots plats et champignons -pc	Salade de pommes de terre et hareng vinaigrette
Carré croc lait frais x1	Petit suisse nature 60g 20% et dosette de sucre	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Petit suisse aux fruits	Petit moulé aux noix x1	Camembert
Compote pomme coing	Entremet flan citron	Compote pomme banane	Nectarine	Banane	Liégeois au chocolat	Compote pomme poire

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit !