

# Les Menus de la semaine

DU LUNDI 26 AOÛT 2024 AU DIMANCHE 01 SEPTEMBRE 2024

Trame de menu : 01 - Fondation Roguet - Menu normal Semaine n° : 35

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Betteraves cubes vinaigrette ciboulette	Salade melon concombre sauce mentholée	Salade de tomates vinaigrette	Fond d'artichaut vinaigrette mexicaine	Chou rouge vinaigrette à la dijonnaise	Taboulé à la menthe	Pâté de campagne
Haut de cuisse de poulet au jus	Steak haché de veau au thym	Roti de porc aux oignons	Courgette ronde farcie sauce tomate - pp	Filet de colin sauce aux agrumes	Fricassée de foie de volaille sauce beurre persillade	Rôti de boeuf au jus d'ail
Haricots coco	Choux de bruxelles	Ecrasé de pommes de terre	Riz pilaf	Ratatouille	Carottes à l'étuvée	Pommes boulangères
Petit suisse nature 60g 20% et dosette de sucre	Brie	Petit suisse nature 60g 20% et dosette de sucre	Camembert	Yaourt nature et sucre	Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP
Abricot X2	Pannacotta caramel	Compote de pomme	Ananas en morceaux	Clafoutis abricots	Banane	Douceur framboise
DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER	DINER
Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Soupe à l'oignon	Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Velouté de carottes	Potage de légumes d'été (courgette, carotte, haricot vert)	Potage de tomates	Velouté de courgettes au cerfeuil
Tarte aux légumes -pc	Riz aux poivrons crevettes tomates - pc	Pizza aux 3 fromages - pc	Poêlée de pomme de terre et poireau au jambon - pc	Tagliatelles aux petits légumes provençaux et fromage râpé - pc	Salade de lentilles aux lardons	Brandade de poisson - pc
Petit moulé nature x1	Yaourt aromatisé	Buchette de chèvre lait mélange	Fromage blanc et sucre	Tomme Blanche	Fromage ail et fines herbes x1	Yaourt nature et sucre
Compote pomme fraise	Pastèque	Pêche	Mousse citron	Compote pomme coing	Flan vanille nappé caramel	Nectarine

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