


















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	26-juil.-21	27-juil.-21	28-juil.-21	29-juil.-21	30-juil.-21	31-juil.-21	1-août-21
DEJEUNER							
Hors d'œuvre	 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	Radis râpée vinaigrette	Mousse de canard et cornichon	Salade coleslaw	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson sec	Tomate ronde et vinaigrette en dosette
Plat principal	 Paupiette de veau basilic	Pavé de merlu ciboulette	 Poulet rôti	 Boudin noir et pommes	 Paëlla au poisson	 Carré de porc fumé valée d'auge	 Joue de bœuf sauce picquante
Garniture	Haricots beurre	Tomate provençale	Petits pois aux oignons	Purée de pommes de terre		Aubergine et pommes de terre béchamel	 Carottes BIO
Fromage	Pont l'Evêque à la coupe AOC	Saint Paulin	Tomme blanche à la coupe	Camembert	Edam	Emmental	Mimolette
Dessert	 Purée pommes menthe	 Pêche BIO	Clafoutis aux griottes	 Forêt noire	 Purée de pommes cassis	Verrine soupe de fraises à la menthe	Eclair au chocolat
DINER							
Plat	Courgette farcie	 Emincé de dinde sauce roquefort	 Tarte aux légumes fraîche	Omelette nature	Quiche à la volaille	 Cake moelleux (épeautre, carottes emmental)	 Gratin de macaronis au jambon de dinde
Laitage	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	 Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais aromatisé	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Crème dessert vanille	Compote pomme banane	Liégeois café	Banane BIO	Kiwi	Pomme	Liégeois vanille

Portage à domicile de Nogent Sur Marne : 01 48 73 47 12



Race à viande



Label Rouge



Recette végétarienne



Produits issus de l'agriculture biologique



Recette maison



Produits locaux

elior 