




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	5-juil.-21	6-juil.-21	7-juil.-21	8-juil.-21	9-juil.-21	10-juil.-21	11-juil.-21
DEJEUNER							
	MENU VEGETARIEN					Repas froid	
Hors d'œuvre	 Salade de haricots verts BIO	Salade de pommes de terre à la parisienne	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tomate ronde et vinaigrette en dosette	Sardines à l'huile
Plat principal	 Risotto aux courgettes	 Pavé de merlu sauce oseille	 Tête de veau provençale	 Saucisse fumée	Moules à la crème	 Poulet rôti froid	 Boeuf bourguignon
Garniture		Haricots blanc à la tomate	 Poêlée de légumes BIO	 Lentilles vertes BIO cuisinées	Riz safrané	Salade de coquillettes à la catalane	Pommes de terre et carottes
Fromage	St Nectaire à la coupe AOC	Tomme blanche à la coupe	Gouda	Mimolette portion	Emmental	Edam	Bûchette mi chèvre à la coupe
Dessert	Pêche jaune	Flan nappé caramel	 Cake fruits confits raisins secs	Verrine tapioca au lait	Abricots	Mousse au chocolat noir	Eclair vanille
DINER							
Plat	Tomate farcie	Couscous Merguez	Tarte au fromage fraîche	 Gratin de légumes de saison œuf/fromage	Quiche lorraine	Cake moelleux (seigle, lardon et olives noire) 	Œufs au plat
Laitage	Yaourt velouté nature et sucre	 Fromage blanc nature BIO et sucre	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	Faisselle nature et sucre	 Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Coupelle compote de pommes	Abricots au sirop	Liégeois vanille	Banane	Compote pomme ananas	Pomme	Kiwi

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

 Race à viande  
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge  
 Recette maison

 Recette végétarienne  
 Produits locaux

**elior** 