


















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	9-août-21	10-août-21	11-août-21	12-août-21	13-août-21	14-août-21	15-août-21
		<b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Repas froid</b>				
Hors d'œuvre	Chou blanc vinaigrette	Tomate ronde et vinaigrette en dosette	Salade de printemps	 Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Roulade de volaille
Plat principal	 Emincé de poulet tajine	Omelette aux fines herbes	 Roti de bœuf et moutarde	Boudin blanc au porto	 Saumonette sauce ciboulette	 Escalope viennoise	 Sauté de bœuf en daube
Garniture	Purée de brocolis	 Piperade	Salade de coquillettes à la Parisienne	Purée de légumes	Penne	 Haricots blancs à la tomate	Blettes persillées
Fromage	St Nectaire AOC à la coupe	Mimolette	Coulommiers à la coupe	Bleu	Camembert	Tomme blanche à la coupe	Edam
Dessert	Mousse au chocolat noire	 Purée pomme des Vergers prunes	 Clafoutis aux abricots	Flan nappé caramel	 Pomme BIO	 Purée de pomme framboise	Tarte abricotine
<b>DINER</b>							
Plat	Croque monsieur	 Gratin de poisson (sardine) et pommes de terre	Pizza au fromage	 Cake moelleux (seigle, pruneaux et tournesol)	 Escalope de dinde à la crème	Lasagnes bolognaise	Feuilleté au chèvre
Laitage	Faisselle nature et sucre	Brebis crème	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Petit moulé aux fines herbes	Fromage frais aromatisé	Yaourt nature BIO et sucre 
Dessert	 Pruneaux verveine	Verrine semoule au lait à la cannelle	Liégeois vanille	Banane	Crème dessert chocolat	Mousse café	Poire au sirop

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

