

















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	2-août-21	3-août-21	4-août-21	5-août-21	6-août-21	7-août-21	8-août-21
DEJEUNER							
Hors d'œuvre	Soupe Gaspacho	Carottes râpées vinaigrette	 Crevette sauce cocktail	Salade concombre, tomate, olive, basilic et dés de brebis 	Tomate ronde et vinaigrette en dosette	Courgettes râpée vinaigrette	 Concombre BIO vinaigrette
Plat principal	 Saucisse fumée rougail	 Cuisse de canette aux olives 	 Langue de bœuf sauce tomate 	 Cervelas obernois	Paupiette de saumon aneth	Calamars à la romaine	 Rognons de bœuf au porto
Garniture	 Haricots blancs BIO	Courgettes à l'ail	Salade de pommes de terre echalote	 Coquillettes BIO	Epinards béchamel	Purée de carottes	Pommes quartiers vapeurs persillées
Fromage	Fourme d'Ambert AOP	Camembert	Mimolette	Tomme noire	Gouda	Montboissier à la coupe	Coulommiers à la coupe
Dessert	Purée de pommes et mûres	Mousse au chocolat noire	Moelleux fromage blanc	Verrine de soupe de fruit	Liégeois café	 Pêche blanche BIO	Paris Brest
DINER							
Plat	Friand au fromage	Œufs durs dubarry	 Galette de sarazin volaille et champignons	Tomate farcie	 Rôti de bœuf + mayonnaise	 Cake moelleux (seigle complet, dés de volaille, 5 graines)	Tarte aux légumes
Laitage	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre
Dessert	Crème dessert caramel	Pomme au four à la cannelle	Compote pomme cassis	Crème dessert vanille	Gaufre chocolat	Purée de pommes verveine	Madeleine

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 