

MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du
08-Juill au 14-Juill



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
L U N D I	08	Choix A Concombres vinaigrette	
	- j u i l	Chicken wings LR Petits pois fins braisés	Raviolis de légumes
	- j u i l	Yaourt brassé aromatisé BIO	Yaourt nature et sucre
	- j u i l	Fruit de saison	Compote de pommes
	- j u i l	Tomates vinaigrette	
M A R D I	09	Filet de colin meunière Riz BIO	Crêpe au fromage
	- j u i l	Tomme Mousse au chocolat	Dessert lacté à la vanille Fruit de saison
	- j u i l	Coleslaw	
	- j u i l	Filet de colin meunière Haricots verts Coulommiers	Pané de blé fromage épinards Yaourt aromatisé
M E R C R E D I	10	Compote de pomme banane	Fruits de saison
	- j u i l	REPAS FROID Radis et beurre	
	- j u i l	Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise Salade de tortis au surimi	Œufs durs à la florentine
	- j u i l	Fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Fromage fondu Président Compote de pommes
J E U D I	11	Poireaux vinaigrette	
	- j u i l	Couscous merguez (Semoule et légumes couscous)	Pavé du fromager
	- j u i l	Fromage frais aux fruits BIO Cake miel cannelle du chef	Petit moulé nature Pruneaux au sirop
	- j u i l	Pâté de campagne et cornichons	
	- j u i l	Sauté de veau au jus Purée Mont d'or	Saucisse de volaille
V E N D R E D I	12	Bleu d'Auvergne AOC Semoule au lait	Yaourt nature et sucre Fruit de saison
	- j u i l	Céléri rémoulade	
	- j u i l	Cuisse de pintade sauce normande (champignons, crème) Ratatouille	Quenelle nature sauce basilic
	- j u i l	Fromage frais aux fruits Tarte au citron	Saint Paulin Fruit de saison