

# MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du  
22-Juillet au 28-Juillet



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
LUNDI	2	Tomates vinaigrette	
	2		
	-	Gâteau d'œufs sauce hongroise	Steak de saumon sauce citron
	juillet	Pommes de terre et épinards béchamel	
	l	Cantal AOC	Petit moulé ail et fines herbes
		Liegeois chocolat	Compote de pommes abricot
MARDI	2	Poireaux vinaigrette	
	3		
	-	Colin mariné provençale	Bouchées azukis
	juillet	Riz BIO pilaf	
	l	Emmental BIO	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison BIO	Fourrandise à la fraise
MERCREDI	2	Concombres vinaigrette	
	4		
	-	Rôti de bœuf LR et jus	Feuilleté au saumon
	juillet	Gnocchettis BIO et locales	
	l	Yaourt brassé abricot ou framboise BIO	Brie
		Fruit de saison local	Liegeois au café
JEUDI	2	Rillettes à la sardine	
	5		
	-	Sauté d'agneau aux olives	Jambon de poulet
	juillet	Poireaux béchamel	
	l	Buchette mi-chèvre	Gervita nature et sucre
		Pruneaux au sirop	Fruit de saison BIO
VENDREDI	2	Salade de pommes de terre	
	6		
	-	Poulet rôti LR froid	Œuf au plat
	juillet	Salsifis ciboulette	
	l	Yaourt BIO vanille	Fromage frais au sel de Guérande
		Moelleux au myrtilles citron du chef	Compote de pommes
SAMEDI	2	Œuf dur mayonnaise	
	7		
	-	Hachis Parmentier de canard	Pavé du fromager
	juillet	Salade verte	
	l	Tomme	Petit moulé ail et fines herbes
		Semoule au lait	Liégeois au café
DIMANCHE	2	Maquereau à la tomate	
	8		
	-	Tripes à la mode de Caen	Friand au fromage
	juillet	Brocolis	
	l	Mini pavé d'affinois	Yaourt aromatisé
		Paris Brest	Pavé cacao