

MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du
29-Juillet au 04-août



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	29 - juillet	Choix A	
		Concombres vinaigrette	
		Sauté de bœuf LR aux olives	Chicken wings LR
		Carottes rondelles BIO braisées	
		Saint Nectaire AOC	Comté AOC
		Mousse au café	Dessert lacté au caramel
MARDI	30 - juillet	Tomates vinaigrette	
		Hoki sauce estragon	Cordon bleu
		Printanière de légumes	
		Brie pointe BIO	Yaourt aromatisé BIO vanille
		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison
MERCREDI	31 - juillet	Salade verte BIO et dés de brebis	
		Axoa de bœuf BIO	Omelette nature
		Pépinettes	
		Yaourt nature et sucre	Fromage fondu président
		Gâteau Basque	Compote pommes cassis
JEUDI	01 - août	Pastèque BIO	
		Escalope de porc BBC sauce estragon	Gratin campagnard
		Chou fleur béchamel	
		Pont l'évêque AOC	Fromage frais nature et sucre
		Fruit de saison	Gaufre liegeoise
VENDREDI	02 - août	Cœur de palmier vinaigrette	
		Filet de lieu noir frais sauce aneth	Croustillant de poisson
		Purée de pommes de terre	
		Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Yaourt abricot ou framboise BIO
		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
SAMEDI	03 - août	Céleri rémoulade	
		Tête de veau sauce gribiche	Tortelloni pomodoro mozzarella
		Champignons à la crème	
		Bleu AOC	Petit moulé nature
		Liegeois au chocolat	Fruit de saison
DIMANCHE	04 - août	Roulade de volaille et cornichons	
		Escalope de dinde LR et moutarde	Cœufs durs à la florentine
		Chou romanesco persillé	
		Brie	Gouda
		Tarte poire bourdaloue	Mousse au chocolat

Le pays basque

