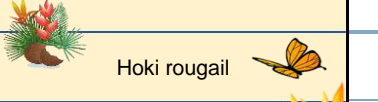
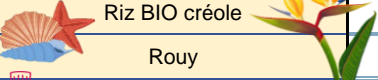
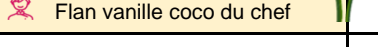
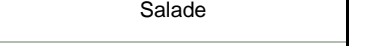


# MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du  
05-août au 11-août



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
LUNDI	05-août	Crêpe aux champignons	
		Sauté de porc BBC au jus	Pané de blé fromage épinards
		Piperade	
		Edam	Fromage blanc nature et sucre
	Crème dessert caramel	Compote de pommes abricots	
MARDI	06-août	Salade piémontaise (sans viande)	
		Boudin noir	Calamar à la romaine
		Haricots beurre	
		Yaourt brassé abricot ou framboise BIO	Brebis crème
	Fruit de saison	Compote pommes ananas	
MERCREDI	07-août	Tomates vinaigrette	
		Brandade de poissons du chef	Croustillant au fromage
		Salade verte	
		Coulommiers	Fromage frais sucré
	Flan nappé au caramel	Moelleux au citron	
JEUDI	08-août	Œufs durs mayonnaise	
		Sauté de veau LR sauce charcutière	Tomates farcies
		Semoule BIO	
		Petit moulé aux noix	Faisselle et sucre
	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	
VENDREDI	09-août	Accras de morue	
		 Hoki rougail	Saucisse de volaille
		 Riz BIO créole	
		 Rouy	Petit moulé nature
		 Flan vanille coco du chef	Compote de pommes
SAMEDI	10-août	Salade	
		Langue de bœuf sauce piquante	Cordon bleu
		Pommes de terre vapeur	
		Saint nectaire AOC	Fromage blanc aux fruits
	Fruit de saison	Fruit de saison	
DIMANCHE	11-août	Rosette et cornichon	
		Choucroute royale (Saucisse de francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, échine de porc)	Quenelles de brochet sauce normande
		Yaourt brassé aromatisé BIO	Pavé 1/2 sel
	Paris Brest	Pêches au sirop	