

MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du
19-août au 25-août



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	19-août	Choix A	
		Salade coleslaw	
		Steak de colin sauce estragon	Bouchées de blé
		Polenta crémeuse aux carottes	
		Tomme	Fraidou
MARDI	20-août	Liegeois chocolat	Fruits de saison
		Salade de lentilles	
		Andouillette à la dijonnaise (Moutarde)	Pané mozzarella
		Purée de pommes de terre	
		Cantal AOC	Yaourt aromatisé brassés BIO
MERCREDI	21-août	Fruit de saison	Pain d'épices
		Champignons à la grecque	
		Boulettes d'agneau sauce fraiche à la menthe	Sauté de veau LR sauce basquaise
		Aubergines sauce tomate	
		Yaourt à la grecque et sucre	Camembert
JEUDI	22-août	Pommes cuites à la cannelle du chef	Fruit de saison BIO
		Carottes râpées locales vinaigrette	
		Rôti de bœuf froid LR	Jambon de poulet
		Chips	
		Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel
VENDREDI	23-août	Cake framboise speculoos du chef	Compote de pommes
		Tomates vinaigrette	
		Colin mariné thym et citron	Crêpe au fromage
		Haricots rouges à la mexicaine	
		Cheddar	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
SAMEDI	24-août	Banane	Fruit de saison
		Rosette et cornichons	
		Paëlla au poulet	Tarte tomates chèvre basilic
		Petit moulé aux noix	Emmental
		Mousse au chocolat	Compote de pommes abricots
DIMANCHE	25-août	Cœur de palmier vinaigrette	
		Paupiette de veau au jus	Pizza au fromage
		Tagliatelles	
		Bleu	Yaourt nature BIO et sucre
		Paris Brest	Liegeois café

La Grèce

REPAS FROID