

# MENUS Portage à domicile Juillet août

Semaine du  
15-Juill au 21-Juill



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	15	Choix A	
		Betteraves vinaigrette	Potage céleri
		Steak de colin sauce basquaise (poivrons, tomates, oignon)	Crêpe aux champignons
		Chou fleur ciboulette	
		Gouda	Yaourt brassé aromatisé BIO
MARDI	16	Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat
		Radis et beurre	Potage epinards BIO
		Paupiette de veau au curry	Tomates farcies
		Pommes rissolées	
		Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais aux fruits
MERCREDI	17	Coupelle de compotes pommes abricots	Dessert lacté au chocolat
		Taboulé BIO	
		Cordon bleu	Jambon de dinde
		Haricots blanc à la tomate	
		Yaourt nature et sucre	Camembert
JEUDI	18	Pruneaux au thé fruits rouges du chef	Fruit de saison
		Tomates vinaigrette	
		Cappelletti tomate basilic	Pizza au fromage
		Brie	Yaourt aromatisé
		Straciatella copeaux de chocolat du chef	Fruit de saison
VENDREDI	19	Carottes râpées vinaigrette	
		Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Tarte au poireaux
		Purée de courgettes	
		Yaourt à la vanille BIO	Edam
		Eclair au chocolat	Compote de pommes
SAMEDI	20	Sardines à l'huile	
		Langue de bœuf sauce piquante	Pané fromage épinards
		Pommes vapeur	
		Bleu	Yaourt aromatisé
		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
DIMANCHE	21	Cake au saumon	
		Poule au pot	Feuilleté au chèvre
		Légumes du pot	
		Saint Nectaire	Brebis crème
		Tarte normande	Fruit de saison