

AU MENU - du 24 au 30 Juillet 2023

SEMAINE N° 30

DÉJEUNER	LUNDI 24/07/23	MARDI 25/07/23	MERCREDI 26/07/23	JEUDI 27/07/23	VENDREDI 28/07/23	SAMEDI 29/07/23	DIMANCHE 30/07/23
POTAGE	Potage potiron		Potage Saint Germain	Potage de légumes		Potage Crécy	
ENTRÉE	Salade de tomates/concombres	Salade haricots verts/mimosa		Salade mâche/fêta	Pâté de campagne		Salade océane
PLAT	Couscous	Paleron charcutière	Escalope de volaille à la crème	Saucisse grillée	Aiguillettes de saumon	Cuisse de poulet rôti	Rôti de bœuf sauce Béarnaise
GARNITURE		Pomme vapeur (carottes)	Duo de courgettes persillées (semoule)	Flageolets persillés (h beurres)	Poêlée méridionale (pommes noisettes)	Champignons à la crème(riz)	Pommes sautées (endives)
FROMAGE LAITAGE		Petit fromage	Plateau de fromage		Petit fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
DESSERT	Pruneaux au sirop	Melon	Glace (suisse s/su)	Abricot	Pêche	Salade de fruits	Pâtisserie du chef
DINER							
POTAGE	Potage légumes/petites pâtes	Potage cultivateur	Potage légumes/petites pâtes	Potage cultivateur	Potage légumes/petites pâtes	Potage cultivateur	Potage légumes/petites pâtes
PLAT	Poisson froid/mayonnaise	Crumble poireaux/chèvre	Pommes de terre farcies	Crêpe au fromage	Salade Marco-polo	Tortilla de pomme de terre/oignons	Fonds artichauts Parisienne
GARNITURE	Chou-fleur vapeur (purée)	(riz)	(brocolis)	Poireaux à la crème	(Tomates provençales)	(Asperges)	(Pâtes)
FROMAGE LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fromage blanc aux fruits (s/su)	Faisselles	Pomme sirop caramel (s/su)	Crème dessert	Assortiment du chef	Glace (yaourt s/su)	Ananas au sirop

Pour des raisons d'approvisionnement, la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus et vous remercie de votre compréhension.

L'équipe Restauration vous souhaite bon appétit