

NOM DU CLIENT

TRIE CHÂTEAU

Menus à nous retourner avant le **MERCREDI 22 JUIN 2022**

SEMAINE DU 29 AOUT AU 4 SEPTEMBRE 2022

LUNDI

29-août

**BUDAPEST,
HONGRIE**

30-août

MERCREDI

31-août

JEUDI

1-sept

VENDREDI

2-sept

						Crudités BIO vinaigrette		Melon (à couper par vos soins)	X
						Crêpe au fromage (entrée)	X	Salade de penne (penne, maïs, surimi, mayonnaise).	
						Tomate		Tomate	
						Boulettes de bœuf sauce tomate	X	Tarte au fromage	
						Accras de morue sauce curry	SV	Salade de riz au thon (plat complet) (riz œuf thon tomate)	X
						Poisson pané		Poisson pané	
						Semoule		Purée d'épinards	
						Courgettes à la sauce tomate		Pommes rissolées	
						Haricots verts	X	Haricots verts	
						Camembert	X	Yaourt sucré BIO	X
						Fondu Président		Petit moulé nature	
						Fruit		Gâteau maison au chocolat	X
						Liégeois chocolat	X	Coupelle pomme fraise	



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le **MERCREDI 22 JUN 2022**

SEMAINE DU 5 AU 11 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 05-sept	MARDI 6-sept		JEUDI 7-sept		VENDREDI 8-sept		9-sept
 Pomme de terre en salade		Pastèque (à couper par vos soins)	X		 Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés mayonnaise)	X	Saucisson à l'ail *	X
Céleri râpé sauce rose		Radis			Salade verte		 Betteraves vinaigrette	SP SV
Tomate	X	Tomate			 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette	
Nuggets de poulet	X	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)	X		 Coquillettes au jambon* (plat complet)	X	Feuilleté au saumon	X
Crêpe au fromage		Feuilleté au chèvre			Cordon bleu de volaille		<u>Rôti de porc*</u>	
Poisson pané	SV	Poisson pané			Crêpe au fromage (plat)	SP SV	Crêpe au fromage (plat)	
Ratatouille	X	 Purée de carottes			Coquillettes	SP SV	 Haricots verts BIO	
 Lentilles maison		 Mélange oriental			Courgettes		Purée	X
Haricots verts		Haricots verts			Frites		Frites	
 Petit fruité BIO	X	 Camembert BIO	X		Petit moulé nature	X	Edam à la coupe	
<u>Fondu Président</u>		Yaourt sucré			Petit suisse sucré		Yaourt sucré	X
Madeleine	X	Flan nappé caramel			 Fruit BIO	X	Gélifié vanille	
<u>Yaourt aromatisé</u>		Coupelle pomme	X		Fromage blanc fruité		Tranche de quatre-quarts	X



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 22 JUIN 2022

SEMAINE DU 12 AU 18 SEPTEMBRE 2022

HONOLULU	12-sept	MARDI	13-sept	MERCREDI	14-sept	15-sept	VENDREDI	16-sept
Salade Hawaïenne (riz, ananas, crevettes)	X	Salade de concombres et tomates en dés	X			Crêpe au fromage (entrée)	Salade verte	
Crudités BIO		Salade de pois chiches (pois chiches, tomate)			Salade au boulgour BIO	X	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette			Tomate		Tomate	SP SV
Poulet Huli Huli	X	Rôti de bœuf	X		Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	SV	Brandade de poisson (plat complet)	X
Omelette	SV	Falafels BIO en sauce			Raviolis (plat complet)		Paupiette de veau sauce dijonnaise	
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	SV		Cordon bleu de volaille	X	Cordon bleu de volaille	
Potatoes	X	Chou-fleur béchamel			Brocolis		Riz	
Haricots beurre à la tomate		Semoule			Blé	70	Haricots verts	
Frites		Frites	X		Carottes	30	Carottes	
		Gouda à la coupe	X		Yaourt sucré	X	Petit moulé nature	X
		Petit moulé ail et fines herbes			Camembert		Petit suisse aromatisé	
Yaourt à la noix de coco Ferme du Coudroy	X	Mousse au chocolat	X		Biscuit moelleux fourré fraise		Fruit BIO	
Petit moulé nature et coupelle pomme		Flan nappé caramel			<u>Fruit</u>	X	Crème dessert vanille	X

Nouveauté Plat végétarien

viande bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 22 JUIN 2022

SEMAINE DU 19 AU 25 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI 19-sept	MARDI 20-sept	MERCREDI 21-sept	JEUDI 22-sept	23-sept
Taboulé à la menthe		Betteraves BIO vinaigrette		Carottes râpées	Terrine de campagne* (à couper par vos soins) X
Chou rouge vinaigrette	X	Céleri mayonnaise	X	Friand au fromage	X Salade de riz (riz, œuf, tomate)
Tomate		Tomate		Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette SP SV
Beignets de chou-fleur		Rôti de porc à l'estragon*		Coquillettes à la volaille (plat complet)	X Cœur de colin à la crème de curry X
Tarte aux poireaux	X	Quenelles Lyonnaises sauce tomate	X	Poisson meunière	Rôti de bœuf
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Poisson pané	SV Poisson pané
Fondue de poireaux		Lentilles maison	X	Coquillettes	SV Haricots verts BIO
Macaroni	X	Dés d'aubergines, courgettes et carottes		Ratatouille	Purée
Carottes		Carottes		Frites	Frites X
Petit moulé nature	X	Emmental à la coupe		Camembert	Yaourt sucré X
Yaourt sucré		Petit suisse sucré	X	Crème de gruyère	X Fromage bûchette
Yaourt aromatisé vanille BIO		Fruit de saison	X	Purée de pommes BIO	X Gâteau au yaourt maison X
Coupelle pomme	X	Liégeois chocolat		Gélifié vanille	Fruit de saison



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 22 JUIN 2022

SEMAINE DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2022

	LUNDI 26-sept	MARDI 27-sept	MERCREDI 28-sept	JEUDI 29-sept	VENDREDI 30-sept
Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Tomate vinaigrette		Taboulé oriental	Carottes râpées BIO vinaigrette
Chou-fleur sauce cocktail	X	Potage maison	X	Salade de pâtes au surimi	Salade verte
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Tomate	X Tomate
Poulet rôti	X	Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	X	Chipolatas*	Emincé de bœuf façon fajitas
Quiche Lorraine*		Crêpe au fromage (plat)		<u>Cœur de colin à la crème de champignons</u>	X Poisson pané sauce tartare
Omelette	SV				
Poisson pané		Poisson pané		Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux SV
Courgettes BIO	30	Lentilles maison		Purée	70
Coquillettes	70	Julienne de légumes		Choux de Bruxelles	30 Purée d'épinards
Frites		Frites		<u>Haricots verts</u>	Haricots verts
Crème de gruyère	X	Camembert		Yaourt sucré BIO	Edam à la coupe
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	X	Petit moulé nature	X Petit moulé ail et fines herbes
Mousse au chocolat	X	Yaourt aromatisé vanille BIO		Flan	Fruit
Coupelle pomme		Madeleine marbrée chocolat	X	<u>Fruit</u>	X Gélatifié chocolat



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place