CODE MENU : 283

CODE CLIENT :

PORTAGE DE REPAS *Bon Accueil*

Semaine 26 : du Lundi 23 Juin au Dimanche 29 Juin

MENU PORTAGE

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/06/2025

NOM : **PRENOM :**

FORMULE : **T :**

Téléphone : 04 74 22 28 81

S26	Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin	Samedi 28 Juin	Dimanche 29 Juin
POTAGE	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de carottes	Velouté de poivrons et tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes	Potage de légumes
ENTREE	Terrine de campagne	Céleri rave en rémoulade aux herbes	Concombre en salade	Lentilles en salade	Pomme de terre , haricotes verts et olives en salade	Salade verte	Salade composée avec fèves, tomates et olives noir
	Cœurs de palmiers et maïs en salade	Piémontaise aux œufs	Radis beurre	Betterave vinaigrette	Quiche aux légumes	Champignons à la grecque	Jambon persillé
	Céréales gourmandes	Petis pois, féta et feuilles de menthe en salade	Feuilleté à la bolognaise	Salami	Museau vinaigrette	Betteraves et carottes vinaigrette	Taboulé
PLAT	Poulet rôti aux épices	Burger de veau sauce provençale	Rôti de bœuf	Cordon bleu	Jambon braisé sauce barbecue	Boulettes de veau	Escalope de volaille thym et citron
	Gratin de côtes de blettes au jambon *	Chipolatas	Quiche thon tomates et sa salade verte *	Alouette de bœuf	Œuf à la Florentine*	Parmentier de canard *	Saucisse de Toulous et son jus
	Filet de poisson sauce moutarde	Filet de poisson sauce épices du soleil	Marmite de poisson à la normande	Moules marinières	Paupiette de saumon ciboulette	Filet d'églefin basilic	Filet de poisson sauce beurre blanc
GARNITURE	Pâtes	Pomme rösti	Riz	Purée de pois cassés	Gratin de pâtes	Purée de pomme de terre	Flageolets
	Carottes persillées	Haricots verts	Poêlée asiatique	Trio de légumes	Epinards	Brunoise provençale	Printanière de légumes
LAITAGE	Bleu	Camembert	Tomme	St Moret	Chavroux	Fromage	Comté
	Yaourt aux fruits	YAOURT NATURE	Faisselle	Petit suisse aux fruits	Faisselle	Yaourt sucré	Yaourt aux fruits
DESSERT	Liégeois à la vanille	Beignet	Crème caramel	Crème dessert au chocolat	Tarte aux pommes	Crème dessert praliné	Tarte grillé aux fruits
	FRUITS AU SIROP	FRUIT	Compote	Pruneaux aux sirop	Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits	Compote de pommes
PATISSERIE DU CHEF +3€						Opéra café +3,15E	Tarte citron meringuée + 3,15E
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Les plats soulignés sont des plats complets sans accompagnement.

BON APPETIT