



sOgeres

NOM DU CLIENT : _____

MENUS SEMAINE 28

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
MENU A	<p>Cake à la polenta et basilic (farine locale)</p> <p>Sauté de dinde locale sauce au thym</p> <p>Brocolis sauce béchamel</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Nectarine jaune</p>	<p>Courgette locale et ciboulette</p> <p>Dés de volaille sauce mornay (béchamel emmental, champignon, salsifis)</p> <p>Lentilles locales mijotées</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Cote de porc local au jus</p> <p>Purée de pommes de terre locale</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Purée de pomme Bio</p>	<p>*** Menu Bio Local***</p> <p>Taboulé aux raisins secs (semoule Bio, concombre, jus de tomate et menthe)</p> <p>Tortilla de pommes de terre locale</p> <p>Salade verte locale</p> <p>Yaourt Bio aromatisé</p> <p>Crème dessert vanille Fromagerie Maurice</p>	<p>Salade de lentilles locales</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epinards branche à la béchamel</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Pêche</p>	<p>Tomate locale et mozzarella</p> <p>Boudin noir</p> <p>Pommes de terre grenailles locales en persillade</p> <p>Camembert</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Pomelos</p> <p>Dés de poisson blanc PMD sauce basilic</p> <p>Courgettes locales</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte normande (pomme)</p>
MENU B	<p>Tomates locales</p> <p>Colin d'Alaska sauce fines herbes</p> <p>Aubergines locales persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gateau basque</p>	<p>*** Menu Bio Local***</p> <p>Salade de pois chiche locaux</p> <p>Sauté de porc local sauce provençale</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Yaourt nature Bio et sucre</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Feuilleté fromage fondu</p> <p>Poulet roti LBR au jus</p> <p>Ratatouille à la niçoise (courgette, aubergine, oignons, sauce tomate)</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Abricots</p>	<p>Salade coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p> <p>Saint paulin</p> <p>Compote allégée en sucre pomme pêche</p>	<p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tandoori</p> <p>Pommes de terre locales</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</p>	<p>Haricots blancs à la marocaine (cumin, coriandre)</p> <p>Sauté de bœuf local sauce marengo</p> <p>Chou fleur en béchamel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pastèque Bio locale</p>	<p>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Jambonneau</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Petits suisses nature et sucre</p> <p>Banane</p>
POTAGE	<p>Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>	<p>Soupe aux choux</p>	<p>Soupe de lentilles au cumin</p>	<p>Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre</p>	<p>Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)</p>	<p>Velouté Dubarry (chou fleur, pdt)</p>	<p>Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)</p>
SALADE				<p>Salade verte</p>		<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>

