



NOM DU CLIENT : _____

PORTAGE - VILLE DE LUYNES

MENUS SEMAINE 35 PAUVRE EN SEL

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 01
MENU	<p>Salade mexicaine (haricots rouge, tomate, maïs)</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière</p> <p>Purée dubarry (pdt locale, chou-fleur)</p> <p>Yaourt nature local et sucre</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Concombre local en rondelles</p> <p>Hachis parmentier de bœuf (pdt locales)</p> <p>Saint paulin sans sel</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p>	<p>Carottes rapées Bio</p> <p>Bolognaise de canard</p> <p>Pates locales</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Pastèque Bio locale</p> <p>Tortilla de pommes de terre locale</p> <p>Salade verte locale</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Purée de pommes Bio</p>	<p>Salade de tomates locales</p> <p>Filet de colin d'Alaska pané PMD et citron</p> <p>Epinards branches en béchamel</p> <p>Fromage frais St Môret</p> <p>Gateau aux pommes (farine locale)</p>	<p>Betteraves locales</p> <p>Sauté de dinde locale sauce façon cervoise</p> <p>Pates locales</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Nectarine blanche</p>	<p>Radis locaux et beurre</p> <p>Paupiette de veau sauce façon grand-mère</p> <p>Courgettes locales en béchamel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Roulé au chocolat</p>
POTAGE	<p>Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, choux-fleurs, céleri, haricots verts, petits pois)</p>	<p>Soupe aux choux</p>	<p>Potage andalou (haricots verts, tomate, pdt)</p>	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)</p>	<p>Velouté de poireaux et pommes de terre</p>	<p>Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)</p>
SALADE			<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Salade verte</p>

