







DEMARCHE QUALITE
PROCESSUS : LOGISTIQUE
Sous-processus : cuisine

MENUS SEMAINE 26

Codification : Semaine 26
Version : 1

Date : 24/06/2024
Date de fin d'affichage : 30/06/2024
Diffusion : générale

Jours	DEJEUNER	DINER
Lundi 24 juin	<p>Betterave rouge</p> <p>Sauté de porc Gratin de courgette BIO</p> <p>Tome des Pyrénées Compote</p>	<p>Potage</p> <p>Salade Auvergnate</p> <p>Crème dessert caramel</p>
Mardi 25 juin 	<p>Carotte rapée</p> <p>Saucisse / merguez Purée de pomme de terre</p> <p>Picon Fruits de saison</p>	<p>POTAGE</p> <p>Tortellini au bœuf gratiné</p> <p>Pruneaux au sirop</p>
Mercredi 26 juin 	<p>Rillettes</p> <p>Poulet rôti Ebly</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage</p> <p>Salade de lentilles et dès de jambon</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
Jeudi 27 juin	<p>Melon</p> <p>Crepinette Poêlée Valentina</p> <p>Saint Nectaire Pâtisserie Maison</p>	<p>Potage</p> <p>Gougère au chèvre Salade verte</p> <p>Compote Ananas et bigareaux</p>
Vendredi 28 juin	<p>Tomate Mozzarella</p> <p>Paëlla garnie maison</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>POTAGE</p> <p>Ragout du potager aux oignons et lardons</p> <p>Cantal Mandarine au sirop</p>
Samedi 29 juin 	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Andouillette Grillée Galette de légumes</p> <p>Faisselles</p> <p>Petits pots glacés</p>	<p>Potage</p> <p>Salade marco-polo</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Compote de fruits</p>
Dimanche 30 juin Croissant 	<p>Terrine provençale</p> <p>Jambon au porto Petit pois</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Tarte aux Abricots</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de dinde froid</p> <p>Macédoine</p> <p>Banane</p>



Les pommes de terre et carottes proviennent de la ferme de Créchy