












DEMARCHE QUALITE
PROCESSUS : LOGISTIQUE
Sous-processus : cuisine

MENUS SEMAINE 29

Codification : Semaine 29
Version : 1

Date : 15/07/2024
Date de fin d'affichage : 21/07/2024
Diffusion : générale

Jours	DEJEUNER	DINER
Lundi 15 juillet	 Œuf sauce béarnaise Steak de Boeuf Jardinière de légumes Fourme d'Ambert Fruit de saison	Potage Raviolis à l'Italienne Crème Dessert praliné
Mardi 16 juillet 	 Terrine de poisson Sauté de dinde Endives braisées Edam Mousse chocolat	POTAGE Poêlée Méridionale et dès de jambon Pruneaux au sirop
Mercredi 17 juillet 	 Tomate vinaigrette Bourguignon (Ma France Nature) Jeunes carottes Mini babybel Yaourt aromatisé	Potage Fromage blanc et pomme de terre ciboulette Cocktail de fruit
Jeudi 18 juillet MENU EUROPE	Gaspacho de tomate Curry wurst Frites Saint Nectaire Pasteis de Nata	Potage Jambonneau cornichons Choux-fleur en salade Semoule au caramel maison
Vendredi 19 juillet	Saucisson Sec Suprême de Hoki Flan de poireau Saint Paulin Fruits de saison	Potage Salade piémontaise Fripons Flan nappé caramel
Samedi 20 juillet 	 Chiffonnade de salade Saucisses Purée de pomme de terre Glace en pot	Potage Tarte tomate chèvre Bûchette de chèvre Fromage blanc Fruité
Dimanche 21 juillet Pain au raisin 	 Mousse de canard Roti de Veau forestière Poêlée campagnarde Comté Gauffre chantilly	Soupe à l'oignon Langue en gelée Salade verte Banane



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