RepaService 66

PAIN:

MENU Semaine du 04 au 10 Novembre 2024

Nom : ……..

Feuille à remettre à votre livreur le 16 octobre au plus tard, Merci

Menu SAVEUR

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
Salade de concombre et radis ou Mortadelle ou Velouté de potiron et pomme de terre au curry [1,7]	Salade de chou rouge [10,12] ou Salade de blé, tomate, maïs, petits pois et surimi [1,7,10,12,2,4] ou Velouté de carottes au thym	Salade piémontaise ou Salade de fruits de mer ou Soupe à l'oignon 1	Salade de courgettes, mozzarella et basilic [10,12] ou Crème de foie supérieure ou Velouté jardinier à la crème	Macédoine de légumes ou Salade de haricot blanc à l'Italienne ou Soupe minestrone à l'huile d'olive [1]	Salade de choux blancs aux raisins ou Salade de pomme de terre Argentine ou Potage poule vermicelle	Champignons au fromage blanc aux fines herbes ou Paté en croute ou Crème de champignons [1, 7]
Pot au feu de poulet revisité ou Raclette (jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, pdt, fromage) ou Blanquette de saumonette à la moutarde, pomme de terre [1,4,7]	Choucroute garnie ou Tarte tomate chèvre, poêlée méridionale ou Filet de colin à l'armoricaine, choux fleurs [1,4,7]	Sauté de dinde aux figues, riz blanc [1,7] Hachis de coquillettes savoyard 1,3,7 ou Cabillaud sauce épices du soleil, épinards branches	Ragout de joue de bœuf, carottes ou Boudin noir, purée de pomme de terre ou Filet de merlu sauce beurre citronné, riz blanc 1,4,7	Petit salé aux lentilles ou Cœurs de canard à la crème, pâtes [1,3,7] ou Aile de raie à la Provençale, pomme de terre vapeur	Sauté de poulet aux olives, haricots plats ou Pennes aux champignons à la moutarde à l'ancienne, basilic et parmesan 1,3,7 ou Pané de poisson à la tomate, julienne de légumes	Cassoulet (echine, poitrine et saucisse de Toulouse) ou Hachis parmentier de boeuf ou Filet de poisson sauce épices du soleil, courgettes
Fromage [7] ou Yaourt nature [7]	Fromage [7] ou Yaourt nature [7]	Fromage [7] ou Yaourt nature [7]	Fromage [7] ou Yaourt nature [7]	Fromage [7] ou Yaourt nature [7]	Fromage [7] ou Yaourt nature [7]	Fromage [7] ou Yaourt nature [7]
Dessert du jour [7] ou Liégeois vanille ou Prune	Compote ou Mousse au chocolat [7] ou fruit du jour	Yaourt arômatisé [7] ou Ile flottante [7] ou Pomme	Compote ou Flan vanille nappé caramel [7] ou Kiwi	Fromage blanc [7] ou Crème dessert praliné ou Clémentine	Crème dessert caramel [7] ou Yaourt aux fruits [7] ou Salade de fruits	Compote ou Tarte au citron [1,7] ou Orange
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	**DINER**	**DINER**	**DINER**
Velouté de potiron et pomme de terre au curry	Velouté de carottes au thym	Soupe à l'oignon 1	Velouté jardinier à la crème	Soupe minestrone à l'huile d'olive 1	Potage poule vermicelle	Crème de champignons 1, 7
Pomme de terre ou Galette sarrasin champignons poulet, salade verte +0,90	Choux fleurs ou Quiche lorraine, salade verte +0,90	Riz en sauce ou Tarte au thon et tomate, salade verte +0,90	Carottes ou Tresse de volaille forestière, salade verte +0,90	Lentilles ou Croque monsieur, salade verte +0,90	Pâtes en sauce ou Crêpe à l'emmental, salade verte +0,90	Courgettes ou Nems au poulet, salade verte +0,90
Prune	Compote	Yaourt aromatisé	Kiwi	Fromage blanc	Crème dessert caramel	Compote
+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl	+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl	+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl	+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl	+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl	+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl	+1,90 vin rouge 25 cl ou vin rosé 25 cl

la suggestion Equilibre de notre service Diététique

Liste et code des allergènes

1 gluten
2 crustacé
3 œuf/
4 poisson
5 arachide
6 soja
7 lait/lactose
8 fruit à coque
9 céleri
10 moutarde
11 sésame
12 sulfites
lupin
mollusque