



Bureau Paris 20 108101

(Soyez)

Menus été portage (4 semaines)

semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 Du 5 au 9 Septembre	Asperges vinaigrette Boulettes de boeuf sauce tomate, spaghettis Fromage Fruit	pâté de foie Rôti de dinde, petit pois/ carotte Fromage Glace Dessert à définir		Salade verte/maïs Cervelas alsaciens Haricots blancs Yaourt nature Pâtisserie	Carottes râpées Poêles rustiques Fromage Flan vanille
2 Du 12 au 16 Septembre	Concombres à la crème Saucisse toulouse, lentilles Fromage Fruit	Rosette beurre Paleron de boeuf, carottes vichy Fromage Yaourt		Sardines à l'huile crousti fromage, riz Fromage Danette choco	Salade verte Hachis parmentier Fromage Glace Dessert à définir
3 du 19 au 23 Septembre	Macédoine Paupiette saumon beurre blanc, semoule Fromage Pâtisserie	Céleri rémoulade Jambon, pommes noisettes Fromage Fruit		Salade composé Brandade de poisson, Fromage Yaourt	Pâté en croûte Emincé de dinde, courgettes Fromage Glace Dessert à définir
4 du 26 au 30 Septembre	Tomates vinaigrettes Gratins macaronis Fromage pâtisserie	Terrine de légumes paëlla (poisson) Fromage Liégeois		Pâté de campagne Rôti de porc (froid) Rosti de légumes Fromage Cocktail de fruit	Mâche Lasagne à la brunoise de légumes, sauce tomate Yaourt nature Compote

Demande de goût du 10 au 16 octobre
 (à définir) à partir du 17 octobre