

MENU "Adom Vendée"



Semaine du

Viande Bovine origine France

06/06/2016

AU

12/06/2016

LUNDI 06/06	COM MAND ES	MARDI 07/06	COM MAND ES	MERCREDI 08/06	COM MAND ES	JEUDI 09/06	COM MAND ES	VENREDI 10/06	COM MAND ES	SAMEDI 11/06	COM MAND ES	DIMANCHE 12/06	COM MAND ES
CAROTTES RAPEES VINIAGRETTE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SALADE DE RIZ FARANDOLE (POULET, CAROTTE, TOMATE MAÏS) POTAGE DE LEGUMES		BOUQUET DE CREVETTES * COURGETTES RAPEES A LA CORIANDRE BROCOLIS VINAIGRETTE VELOUTE DE BOLETS		ŒUFS DURS MAYONNAISE PAMPLEMOUSSE + SUCRE TABOULE CREME DE POTIRON		MELON & BEURRE SALADE DE MAÏS AUX OLIVES SALADE SAINT MARC (PATES,SURIMI, TOMATE, POIVRON, MAYO) VELOUTE D'ASPERGES		MAQUEREAUX AU VIN BLANC RADIS BEURRE MACEDOINE MAYONNAISE BOUILLON VERMICELLE		CONCOMBRES BULGARE DUO DE HARICOTS SALADE DE PDT AU THON SOUPE DE LEGUMES DU SOLEIL		TERRINE DE CAMPAGNE CORNICIEN * SALADE D'ARTICHAUTS SALADE DE FALLES ARC EN CIEL (CONCOMBRE, EMMENTAL, TOMATE) POTAGE DE LEGUMES VERTS	
SAUTE DE BŒUF AU CIDRE FILET DE MERLU ROTI AU FOUR RISSOLETTE DE PORC *		FILET DE DINDE 4 EPICES FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE BOLOGNAISE		CHIPOLATAS & MERGUEZ * NORMANDIN DE VEAU SCE BARBECUE SALADE PIEMONTAISE (PLAT COMPLET) PERAS FROID		FILET DE POULET AU JUS FILET DE POISSON A LA BORDELAISE ROUGAIL DE SAUCISSE *		SAUTE D'AGNEAU AU ROMARIN COUSCOUS DE POISSON TARTE AU FROMAGE *		PETIT SALE FILET DE HOKI AU BEURRE BLANC ŒUFS DURS SCE NICOISE		SAUTE DE CANARD AUX PECHES FILET DE POISSON FRAIS SCE MARSEILLAISE TOMATE FARCIE * (PLAT COMPLET)	
CAROTTES A LA CREME POMMES DE TERRE BOULANGERES (PDT, OIGNONS) FLAGEOLETS SALADE VERTE		HARICOTS VERTS SAUTES PUREE DE CELERI PATES (MACARONI) SALADE VERTE		RATATOUILLE COTES DE BLETTES A LA CREME PETITS POIS AU JUS SALADE VERTE		POELEE MERIDIONALE (HV, AUBERGINE, POIVRON, OIGNONS) GRATIN DE NAVETS A LA TOMATE RIZ CREOLE SALADE VERTE		SALSIFIS PERSILLES COUSCOUS (SEMOULE) COURGETTES MORNAY SALADE VERTE		JARDINIERE DE LEGUMES LENTILLES PATES A LA TOMATE SALADE VERTE		BRUNOISE DE LEGUMES PUREE DE HARICOTS VERTS POMMES VAPEUR SALADE VERTE	
FROMAGE S/ SEL		FROMAGE S/ SEL		FROMAGE S/ SEL		FROMAGE S/ SEL		FROMAGE S/ SEL		FROMAGE S/ SEL		FROMAGE S/ SEL	
SAINT PAULIN PETITS SUISSES AROMATISES		BRIE FROMAGE BLANC AROMATISE		CROC LAIT YAOURT AUX FRUITS		VACHE QUIR IT YAOURT SUCRE		SAMOS PETITS SUISSES SUCRES		TOMME NOIRE FROMAGE BLANC AROMATISE		CHANTENEIGE LAITAGE	
FAISSELLE CONFITURE FRUIT BOUILLIE CARAMEL BEURRE SALE *		MOUSSE CAFE * COMPOTE P/ANANAS FRUIT		FLAN VANILLE * COMPOTE P/BANANE FRUIT		LIEGEOIS CHOCOLAT * FRUIT ENTREMETS CITRON		CREME DESSERT PRALINE * COMPOTE DE POMMES FRUIT		FLAN NAPPE CARAMEL * ABRICOTS AU SIROP FRUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT * FRUIT TARTE AUX CERISES *	

"Cuisiné sur place"

* LES PLATS SUIVIS D'UNE ASTERISQUE NE PEUVENT PAS ETRE DECLINES POUR LES REGIMES S/SEL ET S/SUCRE. MERCI DE VOTRE COMPREHENSION