

Semaine du 10 au 16 août 2020



NOM :

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté
POTAGE	POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
ENTREES	Œuf mayonnaise		Tomates vinaigrette		Melon		Mousse de canard en gelée		Saucisson à l'ail, cornichons (#)		Verrine de jambon à la parisienne (#)		Saucisson à l'ail, cornichons (#)	
	Radis, beurre		Salade du chef *		Sardines, beurre		Concombres vinaigrette		Taboulé				Taboulé	
	Salade de pommes de terre, haddock		Salade de lentilles charcutière (#)		Salade César*				Carottes, mozzarella				Carottes, mozzarella	
									Terrine de canard à l'orange				Terrine de canard à l'orange	
Options	<i>carottes râpées</i>		<i>carottes râpées</i>		<i>carottes râpées</i>		<i>carottes râpées</i>		<i>carottes râpées</i>		<i>carottes râpées</i>		<i>carottes râpées</i>	
	<i>œufs mayo</i>		<i>œufs mayo</i>		<i>œufs mayo</i>		<i>œufs mayo</i>		<i>œufs mayo</i>		<i>œufs mayo</i>		<i>œufs mayo</i>	
	<i>tomates</i>		<i>tomates</i>		<i>tomates</i>		<i>tomates</i>		<i>tomates</i>		<i>tomates</i>		<i>tomates</i>	
	<i>pomelos</i>		<i>pomelos</i>		<i>pomelos</i>		<i>pomelos</i>		<i>pomelos</i>		<i>pomelos</i>		<i>pomelos</i>	
PLATS PROTIDIQUES	Paupiette de veau, sauce charcutière		Poulet rôti citron		Hâché de bœuf, sauce barbecue		Dos de cabillaud 1/2 sel		Gratin de poisson à la dieppoise		Roti de bœuf froid sauce béarnaise		Coq au vin (#)	
	Blanquette de volaille aux p'tits légumes		Tarte thon, tomate et moutarde "maison"		Mijoté de porc aux pruneaux (#)		Nuggets de volaille		Coq au vin (#)				Filet de porc au Roquefort	
Options	<i>filet de poulet au jus</i>		<i>filet de poulet au jus</i>		<i>filet de poulet au jus</i>		<i>filet de poulet au jus</i>		<i>filet de poulet au jus</i>		<i>filet de poulet au jus</i>		<i>filet de poulet au jus</i>	
	<i>poisson poché</i>		<i>poisson poché</i>		<i>poisson poché</i>		<i>poisson poché</i>		<i>poisson poché</i>		<i>poisson poché</i>		<i>poisson poché</i>	
	<i>jambon</i>		<i>jambon</i>		<i>jambon</i>		<i>jambon</i>		<i>jambon</i>		<i>jambon</i>		<i>jambon</i>	
	<i>steak hâché</i>		<i>steak hâché</i>		<i>steak hâché</i>		<i>steak hâché</i>		<i>steak hâché</i>		<i>steak hâché</i>		<i>steak hâché</i>	
LEGUMES	Purée		Pommes noisettes		Pâtes		Ecrasée de pommes de terre huile d'olive persil plat		Riz		Petit gratin dauphinois et ratatouille		Pommes grenailles	
	Haricots verts		Petits pois, carottes		Haricots beurre		Petits pois, carottes		Purée de céleri				Purée de céleri	
			Salade verte											
Options	<i>haricots verts</i>		<i>haricots verts</i>		<i>haricots verts</i>		<i>haricots verts</i>		<i>haricots verts</i>		<i>haricots verts</i>		<i>haricots verts</i>	
	<i>pommes vapeur</i>		<i>pommes vapeur</i>		<i>pommes vapeur</i>		<i>pommes vapeur</i>		<i>pommes vapeur</i>		<i>pommes vapeur</i>		<i>pommes vapeur</i>	
	<i>pâtes</i>		<i>pâtes</i>		<i>pâtes</i>		<i>pâtes</i>		<i>pâtes</i>		<i>pâtes</i>		<i>pâtes</i>	
	<i>purée</i>		<i>purée</i>		<i>purée</i>		<i>purée</i>		<i>purée</i>		<i>purée</i>		<i>purée</i>	
FROMAGE	Brie		Rondelé nature		Emmental		Saint Paulin		Edam		Fromage		Fromage	
LAITAGE	Suisse aromatisé		Yaourt sucré		Yaourt aromatisé		Suisse sucré		Yaourt pulvé		Suisse sucré		Yaourt pulvé	
Options	Yaourt nature sans sucre		Yaourt nature sans sucre		Yaourt nature sans sucre		Yaourt nature sans sucre		Yaourt nature sans sucre		Yaourt nature sans sucre		Yaourt nature sans sucre	
DESSERT	Riz au lait "maison"		Liégeois au chocolat		Gâteau au chocolat "maison", crème anglaise		Tarte tropézienne		Ile flottante		Tarte pistachine abricot		Ile flottante	
	Verrine fromage blanc confiture de fraises		Beignet fourré à la pomme		Congolais coco		Nappé caramel		Eclair au café				Eclair au café	
	Compote de pommes, fraises		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de pommes		Salade de fruits		Compote de pommes		Salade de fruits	

CONVIVIO vous souhaite un BON APPETIT