



















Nom :

Prénom :






















Ville :

	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
Lundi 01 juillet	MUSEAU EN VINAIGRETTE	 POULET FERMIER SAUCE FORESTIERE HARICOTS LINGOTS	ENDIVES AU JAMBON	RONDELE NATURE (PORTION)	COMPOTES DE FRUITS
Mardi 02 juillet	SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau" RADIS ET TOMATES	 BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE CHOU FLEUR GRATINE	RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES ET CREVETTES	BLEU - FROMAGE PERSILLE	TARTE AUX POMMES
Mercredi 03 juillet	CONCOMBRES VINAIGRETTE	 SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLES	COLIN A LA BOULANGERE	EMMENTAL (PORTION)	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Jeudi 04 juillet	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 SAUCISSE AUX OIGNONS ET HERBES PUREE DE COURGETTES	TORTELLINI SAUCE AU BLEU	FROMAGE BLANC	CREME DESSERT CAFE "Fromagerie Maurice"
Vendredi 05 juillet	SALADE DE HARICOTS VERTS	FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACES RIZ AUX PETITS LEGUMES	 QUICHE AU THON ET TOMATES RATATOUILLE	YAOURT NATURE (Fromagerie Maurice)	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Samedi 06 juillet	MELON CHARENTAIS	 MERGUEZ/CHIPOLATA (Elevage Charentonne) SALADE DE PATES (Coquillettes, concombres, tomates)	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS DUO DE SALSIFIS ET CAROTTES	CAMEMBERT (PORTION)	ENTREMET CHOCOLAT
Dimanche 07 juillet	TERRINE DE CAMPAGNE AU VIN DE TOURAINE	 SALADE PIEMONTAISE (PDT, oeufs, tomates)	 LASAGNES BOLOGNAISE	MIMOLETTE	PASTEL DE NATTA
Lundi 08 juillet	DEMI PAMPLEMOUSSE	 BOEUF AUX CAROTTES	 BOUDIN NOIR A L'ANCIENNE PUREE DE CELERI	CHAVROUX (PORTION)	RIZ AU LAIT CHOCOLAT "Fromagerie Maurice"
Mardi 09 juillet	SALADE DU PECHEUR (Riz, fruits de mer, concombres, poivrons)	 ECHINE DE PORC AUX HERBES FLAGEOLETS	 JAMBON DE POULET AUX HERBES (FERME LUTEAU) EPINARDS A LA CREME	YAOURT BULGY	FAR BRETON
Mercredi 10 juillet	CELERI REMOULADE	 ROSBIF MELANGE DE PETITS LEGUMES MAYONNAISE	FEUILLETE DE POISSON A L'OSEILLE SALADE VERTE	RONDELE NOIX (PORTION)	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Jeudi 11 juillet	SALADE DE FUSILLIS AU THON MAYONNAISE	 HACHIS PARMENTIER BOEUF AUX COURGETTES	 HAUT DE CUISSE POULET SAUCE OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLES	CAMEMBERT (PORTION)	LIEGEOIS CAFE
Vendredi 12 juillet	COLESLAW (Chou blanc, Carottes, Raisins)	MOULES MARINIÈRES A LA CREME MINI PENNE	 TORTILLA (PDT, Oeufs, Oignons) MACHE	PETIT SUISE	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Samedi 13 juillet	MELON CHARENTAIS	 SAUTE DE PORC AU CURRY PETITS POIS	FILET MEUNIÈRE DE HOKI MELANGE BRETON	FROMAGE DE CHEVRE A LA COUPE	CERISES "Union Primeurs"
Dimanche 14 juillet	TERRINE PROVENCALE	 COQ AU VIN GRATIN DAUPHINOIS	TAJINE DE POISSON AUX LEGUMES	CANTAL (PORTION)	TARTE AUX PRUNES

Nom :

Prénom :










Ville :

	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
Lundi 15 juillet	CHOU BLANC	 POULET FERMIER FROID SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau"	 ROUGAIL DE SAUCISSES / RIZ	EMMENTAL (PORTION)	YAOURT FERMIER AU CITRON "Fromagerie Maurice"
Mardi 16 juillet	SALADE DE PERLES DE PATES (Perles, Tomates, concombres)	 TORTIS A LA BOLOGNAISE	 COURGETTE FARCIE AU COULIS DE TOMATES	CAMEMBERT (PORTION)	MOUSSE AU CHOCOLAT
Mercredi 17 juillet	RADIS BEURRE	FILET MIGNON SAUCE AU VIN BLANC GARNITURE PAYSANNE	FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC RIZ et TOMATE PROVENCALE	TARTARE FINES HERBES (PORTION)	ENTREMET VANILLE
Jeudi 18 juillet	HARENGS POMMES DE TERRE	SOT L'Y LAISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR PRINTANIERE DE LEGUMES	 FLAN DE THON A LA TOMATE SALADE GOURMANDE (Frisée, mache, chiogga)	FAISSELLE "Laiterie du Forez"	MELON JAUNE
Vendredi 19 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	BRANDADE DE POISSONS	 SAUCISSE DE TOULOUSE A L'ANCIENNE HARICOTS COCO PERSILLES	FROMAGE BLANC	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
Samedi 20 juillet	 FROMAGE DE TETE	 ECHINE DE PORC AUX EPICES RATATOUILLE	SALADE DAUPHINOISE (PDT, oignons, saucisses)	BLEU - FROMAGE PERSILLE	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Dimanche 21 juillet	SALADE COMPOSEE (Carottes, maïs, concombres)	 ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE FUSILLI AU BEURRE	 GRATIN DE COURGETTES AUX LARDONS	COULOMMIERS A LA COUPE	TROPEZIENNE
Lundi 22 juillet	SALADE DE HARICOTS VERTS	 CARBONNADE FLAMANDE POMMES VAPEUR "Ferme du Colombier"	FILET MEUNIERE DE HOKI BRUNOISE DU SOLEIL et PDT	BOURSIN (PORTION)	FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS "Fromagerie Maurice"
Mardi 23 juillet	TERRINE CAMPAGNARDE AUX GIROLLES	 ESCALOPE DE DINDE AU CURRY TORTIS AU BEURRE	 BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE CAROTTES FORESTIERES	EDAM (PORTION)	ILE FLOTTANTE
Mercredi 24 juillet	SALADE ARLEQUIN (Tomates, concombres, olives)	 ROSBIF PDT GRENAILLE "Ferme de Cottainville"	FEUILLETE AU CHEVRE COEUR DE FRISEE	CAMEMBERT (PORTION)	YAOURT FERMIER COCO "Fromagerie Maurice"
Jeudi 25 juillet	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE (Champignons, tomate, oignons, persil)	 PATES "Ferme d'Ecuillon" AU JAMBON ET CREME	 TRIPES A LA MODE DE CAEN PUREE DE POMMES DE TERRE "Ferme du Colombier"	CHAVROUX (PORTION)	 PUREE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANCAIS)
Vendredi 26 juillet	MELON CHARENTAIS	FRICASSEE MOULES A LA PROVENCALE ET PDT	 TOMATE FARCIE ET RIZ	PETIT SUISSE	SALADE DE FRUITS
Samedi 27 juillet	ROULADE DE JAMBON PISTACHE	SALADE NICOISE (Oeuf, thon, tomates, poivrons, HV)s	FILET DE POISSON POCHE AU CITRON CHOU FLEUR GRATINE	CANTAL (PORTION)	ABRICOTS (Selon arrivage et maturité)
Dimanche 28 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 COUSCOUS POULET MERGUEZ et ses legumes SEMOULE POUR COUSCOUS	 OMELETTE EMMENTAL ET LARDONS ET POM.TERRE CŒUR DE SCAROLE	TOME DE MONTAGNE	BAVAROIS AUX FRAMBOISES

Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
Lundi 29 juillet	RILLETTE AU CHINON	 POULET FERMIER SAUCE AU CIDRE POMMES BOULANGERES "Ferme du Colombier"	FEUILLETE DE POISSON AUX EPINARDS SALADE GOURMANDE (Frisée, mache, chiogga)	TARTARE NOIX (PORTION)	ENTREMET PRALINE
Mardi 30 juillet	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	 ROTI DE DINDE FROID SALADE DE PATES (Coquillettes, concombres, tomates)	 CREPINETTE DE PORC A LA BOURGUIGNONNE CAROTTES VICHY	FROMAGE BLANC	POIRE AU VIN
Mercredi 31 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 HAUT DE CUISSE POULET SAUCE AU JUS LENTILLES "Maison Chauveau"	 QUICHE OIGNONS LARDONS MACHE	YAOURT BULGY	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Jeudi 01 août	MELON CHARENTAIS	 MERGUEZ DE POULET (Ferme Luteau) PUREE DE CELERI	 OMELETTE ET SA PIPERADE	CAMEMBERT (PORTION)	SEMOULE A LA VANILLE
Vendredi 02 août	PATE DE CAMPAGNE AU MONTLOUIS	FILET MEUNIER DE HOKI COURGETTES BECHAMEL	 FUSILLIS A LA CARBONARA	YAOURT NATURE (Fromagerie Maurice)	POMME
Samedi 03 août	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 CHILI CON CARNE	CROQUE MONSIEUR TOMATE PROVENCALE	RONDELE BLEU (PORTION)	COMPOTES DE FRUITS
Dimanche 04 août	SAUCISSON A L' AIL	KEFTA D'AGNEAU ET SES LEGUMES	RISOTTO DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS	EMMENTAL (PORTION)	FLAN NATURE

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.

La cuisine du terroir livrée chez vous.

www.dta-restauration.fr