



Recettes Coupe du Monde



SEMAINE 24

du 11 au 15 juin



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Salade Essaue</u>	Melon	Rillettes de porc & cornichons	<u>Salade Chopska (tomate, concombre, cossette)</u>	<u>Salade Szalot (pomme de terre, carotte, maïs, petits pois, œuf, cornichons)</u>
LE PLAT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson pané / citron	Omelette + ketchup	<u>Plof (poulet, riz, carotte, oignon, raisin sec)</u>	<u>Pantas Caruso (jambon, crème, persil)</u>
LA GARNITURE	Haricots verts	Purée	Coquillettes		Mousseline de courgettes
LE LAITAGE	Kiri	Chaussée aux Moines	Tartare	Coulommiers	Petits suisses sucrés
LE DESSERT	Liégeois chocolat	Fraises (sous réserve) + sucre	Velouté fruit	Compote pomme- framboise	<u>Carot' Cake (Cake aux carottes)</u>

Recettes Coupe du Monde



SEMAINE 25

du 18 au 24 juin



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Carottes rapées à la Criolla (poivrons, tomates, coriandre)</u>	<u>Salade Méchouia (tomates, poivrons, épices)</u>	<u>Pastéis de Bacalhau (accras de poisson)</u>	<u>Kartoffelsalat (pdt, cornichons, vinaigrette)</u>	<u>Concombre Hogao (concombre, sauce tomate, ail, persil)</u>
LE PLAT	<u>Sauté de Poulet Yassa (oignon, citron)</u>	<u>Guison de Lentilles (Emincé de bœuf, poivrons, oignons, lentilles)</u>	<u>Sauté de porc sauce Ajar (porc, tomate, aubergine)</u>	Nuggets de volaille/ ketchup	<u>Chermoula de poisson (poisson, ail, citron, coriandre, épices)</u>
LA GARNITURE	Semoule		Haricots vert provençale	Petits pois	<u>Madghout (riz à la tomate)</u>
LE LAITAGE	Gouda	Yaourt sucré	Saint Bricet	<u>Camembert</u>	Carré d'as
LE DESSERT	Compote pomme- framboise	Abricots (sous réserve)	Entremet vanille	Pêches (sous reserve)	<u>Churros</u>

Recettes Coupe du Monde



SEMAINE 26

du 25 au 29 juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI STOCK TAMPON	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	<u>Salade Sunomono (concombre, crevettes, vinaigre de riz)</u>	<u>Salade Valaisanne (Salade verte, croûtons, poire, fromage)</u>	Betteraves vinaigrette	<u>Salade Shirazi (concombre, tomates, épices)</u>
LE PLAT	<u>Saucisse Kedjenou (Saucisse, aubergine, courgette, tomates, épices)</u>	<u>Moqueca de Bahia (poisson, oignon, tomate, lait de coco, citron)</u>	<u>Paëlla</u>	Ravioli	Rôti de dinde sauce persil
LA GARNITURE	Haricots beurre	Pommes persillées	<u>Riz à Paëlla</u>	Salade verte	Carottes étuvées
LE LAITAGE	Petits suisses sucré	<u>Emmental</u>	Carré de l'Est	Compote + biscuit	Chantailou
LE DESSERT	<u>Gaufre au sucre</u>	Fraises (sous réserve) + sucre	Crème dessert praliné		<u>Banana bread (cake a la banane)</u>

Recettes Coupe du Monde



SEMAINE 27

du 2 au 8 juillet 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Melon	Tomates vinaigrette balsamique	<u>Salade Islandaise (céleri, carotte, pomme, ananas, mayonnaise)</u>	Taboulé	Pastèque
LE PLAT	<u>Falafels aux lentilles</u>	Cordon bleu	<u>Arroz tico (sauté de porc, riz, oignon, épices)</u>	<u>Poulet Sancocho (poulet, maïs, butternut)</u>	Jambon blanc / ketchup
LA GARNITURE		<u>Petits pois carottes</u>		Courgettes sautées	Chips
LE LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Vache Picon	Chanteneige	Mimolette	Mi-chèvre
LE DESSERT	Pêche (sous réserve)	Flan nappée caramel	Abricot au sirop	<u>Kladdkaka (Gâteau moelleux au chocolat)</u>	Banane

PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE



PÂTISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



PLAT CONTENANT DU PORC

ConviMo