

Nom:		SEMAINE 32		Semaine du 3 août au 9 août 2026		
Lundi 3/08	Mardi 4/08	Mercredi 5/08	Jeudi 6/08	Vendredi 7/08	Samedi 8/08	Dimanche 9/08
Rosette	Duo de navettes (légumes basilics , mousse de canard)	Champignons à la Grecque	Crêpe mozzarella tomate	Chou rouge vinaigrette	Filet de maquereau sauce moutarde	Cake salé poisson et petit légumes
Salade de gésiers	Salade de betteraves pommes fruits lardons emmental	Salade de perle marines	Duo de chou fleur brocolis à la vinaigrette	Museau vinaigrette	salade de riz haricots mango et crevettes	Carottes perigourdines
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Salade de semoule tomates emmental cervelas à la vinaigrette	Salade de flageolets lardons julienne de légumes à la vinaigrette	Salade de chou fleur volaille emmental à la vinaigrette	Salade de pâtes au poulet et petit légumes vinaigrette au curry	Rôti de porc froid sauce tartare	Salade gourmande de haricots verts (haricots verts, lardons , noix, croutons vinaigrette , persil , emmental)	Salade façon Bretonne (fond d'artichaut, thon, brocolis, chou-fleur, pommes de terre, tomate,vinaigrette)
Cuisse de poulet confite jus aux herbes	Rognons de veau sauce porto	Filet de poulet moutarde estragon	Fagottini au jambon et petits légumes	Saumonette sauce afra ciboulette	Hachis parmentier	Emincé de pintade sauce crème de poivrons
Tajine de poulet avec semoule	Courgette farcie riz	Poisson pané au citron	Paleron de bœuf sauce échalotes champignons	Omelette aux fines herbes	Paupiette de veau sauce aux olives	Merlu sauce Aurore
Brunoise du soleil	Carottes vichy	Chou fleur à la crème	Pois gourmands et poivrons	Epinards provençale	Haricots vert persillés	Clafoutis de légumes et champignons
Semoule aux épices douces	Flageolets	Riz doré	Pâtes aux herbes	Rösti aux oignons	Mousseline de pommes de terre	Poêlée de pommes de terr à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Entremets café	Yaourt sucré	Riz au lait	Pâtisserie	Fruits de saison	Tarte	Crémet d'Anjou
Compote de fruits	Fruits de saison	Mousse chocolat	Yaourt aux fruits	Liégeois vanille	Crème dessert praliné	Flan caramel
Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis.

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement



MAISON JOSEPHINE
Travail

vous souhaite un bon appétit!
N'oubliez pas de nous contacter au **02 43 87 13 59** pour tous renseignements et commandes.