



# Menus du 01 au 07 Juillet

## Résidence Les Jardins – Saint-Quentin-La-Poterie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Midi</b>	Concombres vinaigrette M - ASS	Cake au thon sauce fromage blanc G - P - L - O	Pain d'aubergines L - O	Vol au vent L - G - O - ASS	Champignons au yaourt et à l'ail L	Charcuterie L - M - ASS - G - FC	Concombres vinaigrette M - ASS
	Tomates farcies L - G	Œufs cocotte O - L	Bœuf au paprika et pommes de terre sautées ASS - L	Poisson meunière P - L - ASS - G - O	Rougail saucisse L	Saumonette P - CR - MO - L - ASS - S - C - G	Tomates farcies L - G
	Riz créole L	Aubergines à la provençale L	****	Gratin de fenouil L - C - G	Lentilles aux oignons	Haricots plats	Riz créole L
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit	Paris Brest	Fruit cuit
						L - S - O - G - FC	
<b>Soir</b>	Soupe à l'oignon L - G - ASS - C	Velouté de champignons L - C - ASS	Potage de semoule à l'ail L - C - G	Potage de légumes C	Velouté de petits pois L - C	Potage provençal L - C - ASS	Soupe à l'oignon L - G - ASS - C
	Tarte aux légumes du soleil L - O - G	Gnocchis à la crème et au basilic L - G	Jambon blanc L	Salade de pâtes au pesto, tomates cerises, parmesan, olives noires et jambon cru L - G	Clafoutis tomates mozzarella L - O	Bœuf émincé, nouilles chinoises et petits légumes S - G - ASS - C	Tarte aux légumes du soleil L - O - G
	Salade verte M - ASS	****	Crumble de courgettes L - G	****	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison	Dessert lacté L



Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)



Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne  
Menu sous réserve de réception des marchandises  
DLC = jour de fabrication = menu du jour



# Menus du 08 au 14 Juillet

## Résidence Les Jardins – Saint-Quentin-La-Poterie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Midi</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Tartare de tomates</b>	<b>Saucisson et cornichons</b>	<b>Fonds d'artichauts vinaigrette</b>	<b>Salade de riz au surimi</b>	<b>Panna Cotta, poivrons et chèvre</b>
	M - ASS	G - ASS	M - ASS	L - G - M - ASS	M - ASS	M - ASS - P - O - CR - MO - G	L
	<b>Rôti de dinde sauce moutarde</b>	<b>Foie de veau</b>	<b>Courgettes farcies</b>	<b>Cuisse de poulet</b>	<b>Pavé de hoki sauce beurre blanc</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Sauté de bœuf aux épices</b>
	C - G - ASS - M	L	ASS - G - C		L - P - ASS		L - M - ASS - C
	<b>Pâtes au beurre</b>	<b>Haricots beurre en persillade</b>	<b>****</b>	<b>Tian de légumes</b>	<b>Polenta crémeuse</b>	<b>Tomates au four</b>	<b>Gratin dauphinois</b>
	G - L				L		L - O
<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>
L	L	L	L	L	L	L	L
<b>Entremet - crème dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Dessert lacté</b>	<b>Fruit cuit</b>	<b>Entremet - crème dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte aux abricots</b>
L		L		L			L - O - G
<b>Soir</b>	<b>Gaspacho</b>	<b>Potage aux poivrons doux</b>	<b>Velouté de brocolis</b>	<b>Potage de légumes</b>	<b>Bouillon de vermicelles</b>	<b>Velouté d'épinards</b>	<b>Soupe de poisson et croutons</b>
	G - L - ASS	L - ASS - C	L - C - ASS	C	G - C	L - C	L - C - P - CR - G
	<b>Tortilla aux poivrons</b>	<b>Gratin de pâtes et viande hachée</b>	<b>Coquille de poisson</b>	<b>Salade de pommes de terre et émincé de poulet</b>	<b>Feuilleté aux légumes</b>	<b>Jambon de dinde</b>	
	O	G - ASS - L	P - L - CR - MO - G - O	M - ASS	L - O - G	S	O - M - ASS
	<b>Salade verte</b>	<b>****</b>	<b>Salade verte</b>	<b>****</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Röstis de pommes de terre</b>	<b>Salade composée</b>
	M - ASS		M - ASS		M - ASS		M - ASS
<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>	<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b>	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b>
L	L	L	L	L	L	L	L
<b>Fruit cuit</b>	<b>Dessert lacté</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Entremet - crème dessert</b>	<b>Fruit cuit</b>	<b>Dessert lacté</b>	<b>Dessert lacté</b>	<b>Fruit de saison</b>
	L		L		L		



Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne  
Menu sous réserve de réception des marchandises  
DLC = jour de fabrication = menu du jour



# Menus du 15 au 21 Juillet

## Résidence Les Jardins – Saint-Quentin-La-Poterie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Midi</b>	Salade piémontaise M - ASS - O	Salade de pousses de soja S - M - ASS - L	Pâté en croute L M - ASS - O - G	Salade de tomates M - ASS	Friand aux champignons G - L - O - M	Salade de haricots verts M - ASS	Salade océane M - ASS - O - P - CR - MO - G - S
	Brochette de dinde marinée S - G - M - ASS	Sauté de porc au thym C	Paupiette de veau au vin blanc ASS - G - S	Œufs au plat O - L	Filet de colin sauce citron P - L - ASS	Spaghetti bolognaise L - G	Poulet rôti
	Carottes vichy	Petits pois aux oignons	Poêlée méditerranéenne C	Frites	Courgettes persillées	****	Tomates à la provençale
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet - crème dessert L	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges L - O - S - G
<b>Soir</b>	Potage de pâtes G - C	Velouté de chou-fleur L - C - ASS	Soupe au pistou L - G	Potage de haricots blancs C - ASS	Velouté de légumes C - L	Velouté de cresson L - C	Potage provençal L - C - ASS
	Flammekueche L - G	Poêlée aubergines, poivrons et anchois C - ASS - P	Salade composée aux crevettes CR - M - ASS	Fonds d'artichauts farcis au chèvre et herbes de Provence L	Crêpe jambon fromage L - O - G	Roulé de jambon et macédoine de légumes O - M - ASS - L	Quiche à la ratatouille L - O - G
	Salade verte M - ASS	****	****	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Fruit cuit	Entremet - crème dessert I	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet - crème dessert I	Fruit cuit





# Menus du 22 au 28 Juillet

## Résidence Les Jardins – Saint-Quentin-La-Poterie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Midi</b>	Salade de tomates et maïs M - ASS	Salade de pâtes M - ASS - L - G	Gaspacho de tomates G - L	Taboulé à la menthe G - ASS	Brocolis aux oignons M - ASS	Pizza L - G	Mousseline de concombres L - ASS
	Merguez et chipolatas	Escalope de poulet au curry L - M - ASS	Poivrons farcis L - G - C	Sauté de dinde aux olives L - ASS	Filet de lieu noir à l'aneth L - ASS - P - G	Alouette de bœuf à la provençale S - G - ASS	Paëlla M - ASS - C - CR - MO
	Purée de pommes de terre ASS - L	Julienne de légumes C	Riz créole L	Ratatouille	Pâtes au basilic G	Duo de courgettes sautées	****
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit	Crumble Estival L - G
<b>Soir</b>	Velouté de haricots verts L - C - ASS	Potage à la tomate L - C - ASS	Soupe de lentilles L - C - ASS	Velouté de brocolis L - C - ASS	Soupe minestrone G - C	Velouté de légumes L - C	Aigue Boulide O - L - G
	Nuggets de volaille S - C - G - M - ASS	Falafels de pois chiches L - C - ASS	Salade composée oignons, tomates, haricots verts et jambon blanc L - M - ASS	Tarte aux légumes L - O - G	Moussaka L - C - ASS	Salade de pommes de terre et hareng fumé M - ASS - P	Rôti de porc froid et mayonnaise M - ASS - O
	Salade composée M - ASS	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	****	Brunoise de légumes provençale
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit



Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)



Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne  
Menu sous réserve de réception des marchandises  
DLC = jour de fabrication = menu du jour



# Menus du 29 au 31 Juillet

## Résidence Les Jardins – Saint-Quentin-La-Poterie



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>Midi</b>	<b>Houmous</b> G - ASS - L	<b>Salade Grecque</b> M - ASS - L	<b>MENU BASQUE</b>  <b>Toast à la piperade</b> L - O - G  <b>Poulet Basquaise</b> ASS  <b>Pommes de terre grenaille</b>  <b>Fromage &gt; 150mg calcium</b> L  <b>Gâteau basque</b> L - O - G				
	<b>Jambon braisé</b> M - ADD	<b>Côte de porc grillée aux herbes</b>					
	<b>Carottes sautées</b>	<b>Semoule à la sauce tomate</b> L - G					
	<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b> L	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b> L					
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Entremet - crème dessert</b> L					

  

<b>Soir</b>	<b>Velouté de courgettes et Boursin</b> L - C	<b>Potage de pâtes</b> G - C	<b>Soupe de poisson</b> L - C - P - CR				
	<b>Petits pois carottes au bœuf</b> M - C	<b>Clafoutis aux aubergines et curry</b> O - L - G - M - ASS	<b>Crumble de légumes</b> L - G				
	<b>****</b>	<b>****</b>	<b>****</b>				
	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b> L	<b>Fromage entre 100 et 150mg de calcium</b> L	<b>Fromage &gt; 150mg calcium</b> L				
	<b>Dessert lacté</b> L	<b>Fruit cuit</b>	<b>Entremet - crème dessert</b> L				

