

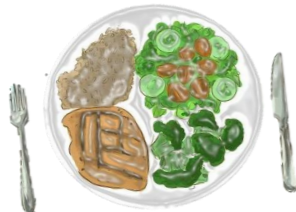
MENUS ASEI RESTAURATION


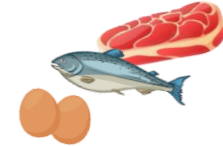
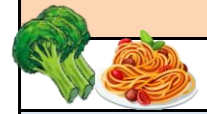


SEMAINE 6 du

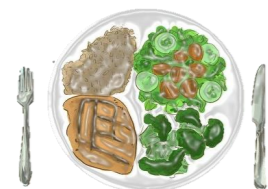
29/07/2024

au


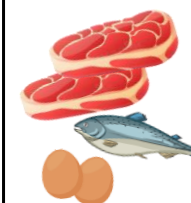


04/08/2024

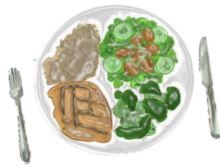


		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
REPAS DU MIDI	ENTREES	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	LAITUE	CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE VERTE SOJA CHOUX ROUGE SURIMI	DUO DE CAROTTES ET COURGETTES RAPEES	PIZZA AUX FROMAGE	MELON JAMBON DE PAYS
	TROUBLE ORAL (Mixer si précisé)	CONCOMBRES A LA ZAP	JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CONCOMBRES NATURES	TERRINE DE LEGUMES SURIMI	RONDELLES DE CAROTTES CUITES VINAIGRETTE	**	MELON + JAMBON BLANC
	 HACHE / MIXES	CONCOMBRES A LA ZAP	JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE	**	TERRINE DE LEGUMES SURIMI	RONDELLES DE CAROTTES CUITES VINAIGRETTE	**	MELON + JAMBON BLANC
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	MELON
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	MELON
	SANS POISSON	**	**	**	SALADE VERTE SOJA CHOUX ROUGE CAROTTES	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	VIANDE POISSON ŒUF	SAUTE DE POULET AUX OLIVES	BRANDADE DE MORUE	DUO MERGUEZ CHIPOLATAS	STEAK HACHE FRAIS FACON BOUCHERE	LEGUMES FARCIS	JAMBON A GRILLER	GIGOT D'AGNEAU A L'AIL
	TROUBLE ORAL (Mixer si précisé)	SAUTE DE POULET AU JUS	**	**	**	COURGETTES FARCIES	**	**
	 SANS PORC	**	**	OMELETTE AUX HERBES	**	**	POISSON PROVENCAL	**
	SANS VIANDE	TAJINE DE POISSON	**	OMELETTE AUX HERBES	QUENELLES DE BROCHET	TOMATES FARCIES VEGETARIENNES	POISSON PROVENCAL	SAUMON GRILLE
	SANS POISSON	**	HACHI PARMENTIER	**	**	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	**	PUREE DE CAROTTES	FRITES	RIZ PARFUME	CHOUX FLEUR SAUCE AURE	GRATIN DAUPHINOIS
	 HACHE / MIXES	ALPHABETS BEURRE	**	**	**	TORSADES	**	**
FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE							
 HACHE / MIXES	KIRI	**	**	**	**	**	CAMEMBERT	
DESSERT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	ORANGE	TARTE AU CITRON	YAOURT NATURE	CREME CHOCOLAT	RAISINS	FLAN PATISSIER	
TROUBLE ORAL (Mixer si précisé)	PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMPOTE PECHE	TARTE AU CITRON (EDUC : ENLEVER LA CROÛTE)	YAOURT NATURE	**	COMPOTE ANANAS	**	
 HACHE / MIXES	**	COMPOTE PECHE	**	**	**	COMPOTE ANANAS	**	
SANS ŒUFS	**	**	**	**	**	**	TARTE AUX POMMES	



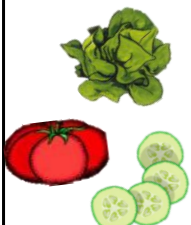
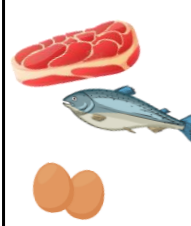



SEMAINE 6 du 29/07/24 au 04/08/24

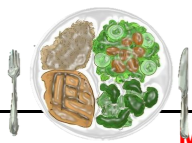
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
REPAS DU SOIR	ENTREE	TARTE AUX 3 FROMAGES	SALADE DE PENNES A LA GRECQUE	ŒUFS MAYONNAISE	POTAGE 7 LEGUMES	SALADE DE TAGLIATELLES SURIMI	BETTERAVES ECHALOTES	VELOUTE POTIRON
	TROUBLE ORAL (Mixer si précisé)	TARTE AUX 3 FROMAGES (EDUC : ENLEVER LA CROÛTE)	SALADE DE PENNES A LA GRECQUE (SANS OLIVES)	ŒUFS MAYONNAISE	**	**	BETTERAVES SANS ECHALOTES	**
	 HACHE / MIXES	**	**	**	**	**	**	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	**
	SANS POISSON	**	**	**	**	SALADE DE FARFALLES AU POULET	**	**
	SANS ŒUF	SALADE DE BOULGHOUR	**	PATE DE CAMPAGNE	**	**	**	**
	VIANDE POISSON ŒUF	POISSON PANE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	CORDON BLEU DE DINDE	CAKE EPINARDS FETA	CUISSE DE POULET MOUTARDE A L'ANCIENNE	COQUILLE DE POISSON MAISON	QUCIHE LORRAINE
	TROUBLE ORAL (Mixer si précisé)	POISSON DUGLERE	**	JAMBON BLANC	**	CUISSE DE POULET MOUTARDE A L'ANCIENNE	**	**
	 HACHE / MIXES	**	**	**	**	ESCALOPE BASQUAISE	**	**
SANS PORC	**	**	**	**	**	**	TARTE AU FROMAGE	
SANS VIANDE	**	PAUPIETTE DE SAUMON	MENU FROMAGE	**	POISSON BASQUAISE	**	TARTE AU FROMAGE	
SANS POISSON	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	**	**	**	**	BOULETTES NAPOLITAINE	**	
SANS ŒUF	**	BOULETTES NAPOLITAINE	**	PIZZA AU CHEVRE	**	**	TARTE AU FROMAGE	
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS	COURGETTES A LA VACHE QUI RIT	POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO	SALADE VERTE	CAROTTES VICHY	PENNES	PUREE D'HARICOTS VERTS	
 HACHE / MIXES	**	**	**	JULIENNE DE LEGUMES	**	**	**	
DESSERT	BONBEL ET BANANE	CREME VANILLE	FROMAGE BLANC	PRUNES	CHAVROUX ET POMME CAMEL	MOUSSE CITRON	YAOURT NATURE	
TROUBLE ORAL (Mixer si précisé)	**	**	**	BANANE	**	**	**	
 HACHE / MIXES	**	**	**	BANANE	**	**	**	
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**	



SEMAINE 6 du 29/07/2024 au 04/08/2024



MENUS HYPOCALORIQUES		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
REPAS DU MIDI	ENTREE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	LAITUE	CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE VERTE SOJA CAROTTES ET SURIMI	DUO DE CAROTTES ET COURGETTES RAPEES	TABOULE	MELON JAMBON DE PAYS
	 MIXES	CONCOMBRES A LA ZAP	BETTERAVES ECHALOTE	**	TERRINE DE LEGUMES	RONDELLES DE CAROTTES CUITES	SALADE PIEMONTAISE AU FROMAGE BLANC	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	MELON
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	MELON
	SANS POISSON	**	**	**	CAROTTES RAPEES AU CITRON	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	SANS SEL	CONCOMBRES CIBOULETTE	**	**	SALADE VERTE SOJA CAROTTES	**	**	MELON
	DIABETIQUE	**	**	**	**	**	CELERI VINAIGRETTE	ASPERGES
	VIANDE POISSON ŒUF	SAUTE DE POULET PRINTANIER	BRANDA DE POISSON	SAUCISSE DE TOULOUSE	STEAK HACHE FRAIS FACON BOUCHERE	LEGUMES FARCIS	JAMBON A GRILLEE	GIGOT D'AGNEAU A L'AIL
	 MIXES	**	**	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	HACHE BOLOGNAISE	COURGETTES FARCIES	**	**
SANS PORC	**	**	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	**	**	JAMBON DE DINDE	**	
SANS VIANDE	TAJINE DE POISSON	**	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	POISSON A L'ANETH	**	POISSON PROVENCAL	FLAN DE LEGUMES	
SANS POISSON	**	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	**	**	**	**	**	
SANS ŒUF	**	**	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	**	**	
SANS SEL	**	**	**	**	**	**	**	
DIABETIQUE	**	**	**	**	**	**	**	
ACCOMPAGNEMENT	SEMOULE	**	PUREE DE CAROTTES	POMMES VAPEUR	RIZ PARFUME	CHOUX FLEUR SAUCE AURORE	GRATIN DAUPHINOIS	
 MIXES	ALPHABETS BEURRE	**	**	**	**	**	**	
COMPLEMENT LEGUMES DIABETIQUE	POELEE MERIDIONALE	GRATIN DE CELERI	FONDS D'ARTICHAUTS ET RIZ THAI	EPINARDS SAUCE BLANCHE	RATATOUILLE	POMMES SAUTEES AUX OINGONS	HARICOTS BEURRE	
FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE							
 MIXES	**	**	**	**	**	**	**	
DESSERT	PETIT SUISSE NATURE	ORANGE	CHOUX CHOCOLAT	YAOURT NATURE	MOUSSE CHOCOLAT 0%	RAISINS	TARTE AUX PECHE MAISON	
 MIXES	**	COMPOTE PECHE	**	**	**	COMPOTE POMME POIRE	**	
SANS ŒUFS	**	**	**	**	**	**	**	
DIABETIQUE	**	**	MOUSSE VANILLE	**	**	COMPOTE POMME POIRE	**	



Bon Appétit!

SEMAINE 6 du

29/07/2024

au

04/08/2024

MENUS HYPOCALORIQUES		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE		SALADE DE BOULGHOUR AUX PETITS LEGUMES	SALADE DE PENNES A LA GRECQUE	ŒUFS VINAIGRETTE	POTAGE 7 LEGUMES	SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES	BETTERAVES ECHALOTES	VELOUTE POTIRON
	MIXES	**	**	**	**	**	**	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	**
	SANS POISSON	**	**	**	**	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	JAMBON BLANC	**	**	**	**
	SANS SEL	**	SALADE DE PENNES TOMATES POIVRONS OIGNONS	**	POTAGE SANS SEL	**	**	POTAGE SANS SEL
	DIABETIQUE	AVOCAT	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	**	**	AVOCAT	CONCOMBRES A LA ZAP	**
VIANDE POISSON ŒUF		POISSON DUGLERE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ESCALOPE DE POULET AU JUS	CAKE EPINARDS FETA	CUISSE DE POULET MOUTARDE A L'ANCIENNE	COQUILLE DE POISSON MAISON	QUICHE SANS PATES
	MIXES	**	**	**	**	ESCALOPE BASQUAISE	**	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
	SANS VIANDE	**	PAUPIETTE DE SAUMON	FLAN AUX CHAMPIGNONS	**	POISSON BASQUAISE	**	FLAN AU FROMAGE
	SANS POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	**	**	**	**	ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	HACHE BOLOGNAISE
	SANS SEL	**	EMINCE DE BŒUF A L INDIENNE S/SEL	**	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	**	SAUCE OCEANE SANS SEL	HACHE BOLOGNAISE
	DIABETIQUE	**	**	**	**	**	**	**
ACCOMPAGNEMENT		BROCOLIS	COURGETTES AIL ET PERSIL	TORTIS TRICOLORES	HARICOTS VERTS PERSILLES	CAROTTES PERSILLEES	PENNES	PUREE D'HARICOTS VERTS
	MIXES	**	**	**	**	**	**	**
	COMPLEMENT LEGUMES DIABETIQUE	BOULGHOUR	PETITS POIS	CHOUX FLEUR AU CURRY	BOULGHOUR	RIZ PRINTANIER	FONDUE DE POIREAUX	POMMES SAUTEES
DESSERT		BONBEL BANANE	MOUSSE VANILLE 0%	FROMAGE BLANC	PRUNES	CHAVROUX POMME CANELLE	MOUSSE VANILLE ALLEE	YAOURT NATURE
	MIXES	SAMOS BANANE	**	**	BANANE	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	DIABETIQUE	POIRE	**	**	SALADE DE FRUITS	**	**	**

REPAS DU SOIR