

# FAM ADFAAH SENNECEY-LE-GRAND

S5  
ETE

## Menu

du 30 aout au 05  
septembre 2021

### VITALREST

LE RESTAURATEUR SANTÉ AU CŒUR DE VOTRE RÉGION

Spécialiste par nature,  
cuisinier par passion !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Paté de foie</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Courgettes</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Courgettes râpées</p> <p>Cervelas or off</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote</p>	<p>Macedoine</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Aiguillette de volaille</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Fromage</p> <p>Pastèque</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots vert à l'ail</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade tomate basilic oignons</p> <p>Normandin de veau sauce moutarde</p> <p>Purée</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>Chou-fleur en salade</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau Crème anglaise</p>
<p>Pastèque</p> <p>Risotto aux Dés de jambon</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Jambon blanc cornichons</p> <p>Salade de pate au thon</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Mousse de betteraves</p> <p>Salade de pommes de terre aux hareng</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Salade de Chou blanc</p> <p>Cake jambon</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Paté crouste</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Yaourt arome</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Nuggets</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Terrine de Poisson mayo</p> <p>Salade de riz composée</p> <p>Fruit</p>

### Dejeuner

### Diner

Recette régionale

Recette du Chef

Bernard Leprince

Recette végétarienne

Cuisine du résident

BIO  
Issue de l'Agriculture  
Biologique

Fait Maison

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM.