



# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES HÔTES

Saint Joseph Saâles

semaine du 19 juillet au 25 juillet 2021

Les plats suivis d'un ° sont des recettes élaborées et testées par les chefs Agapes'Hôtes !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	potage de légumes ou salade de champignons	potage paysan ou melon	crème de courgettes ou salade de concombre	crème de légumes ou œuf mimosa	potage de carottes ou salade de tomates	potage de légumes ou saucisson sec	velouté de champignons ou terrine de légumes en gelée
	sauté de porc et pâtes	quiche au saumon et salade verte	saucisse blanche et crudités	courgette végétarienne° et riz	filet de poisson meunière et pommes de terre	fricassée de volaille et haricots verts persillés	porc en croûte, pommes bougalières et tomate
	ou omelette paysanne et salade verte	ou émincé de volaille, petits pois et carottes	ou ravioles à la crème	ou émincé de bœuf et riz aux courgettes	ou assiette anglaise, crudités et pommes de terre		
	plateau de fromages	plateau de fromages	plateau de fromages	plateau de fromages	plateau de fromages	plateau de fromages	plateau de fromages
compote de fruits	sorbet	salade de fruits frais	fromage blanc et coulis	clafoutis à la pêche	pastèque	coupe de fruits melba	
Goûter	glace	mendiant	marbré	sorbet	madeleine	roulé au chocolat	gâteau au yaourt
Dîner	crème de légumes	potage aux vermicelles	crème de navets	crème parmentière	soupe de légumes	potage aux petites pâtes	soupe au tapioca
	tomate au thon - macédoine	jambon - pommes sautées	salade poulet rémoulade°	pizza - salade composée	croque-monsieur au munster - salade mixte	salade de bœuf - (œuf, carotte, cornichon, bœuf, tomate, vinaigrette)	tortilla° - salade verte
	ou semoule et compote	ou œuf à la coque	ou assiette de fromage et sa garniture	ou semoule et compote	ou assiette de fromage et sa garniture	ou assiette de charcuterie et sa garniture	ou café - tartines
chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	



# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES'HÔTES

Saint Joseph Saâles

semaine du 26 juillet au 1 août 2021

Les plats suivis d'un ° sont des recettes élaborées et testées par les chefs Agapes'Hôtes !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	crème de céleri ou salade de courgettes	potage de carottes ou salade de betteraves	potage de légumes ou salade aux lardons	soupe au tapioca ou salade de radis	crème de courgettes ou pâté de campagne - cornichons	soupe de légumes ou concombre au fromage blanc	potage de légumes
	sauté de foie persillé et tagliatelles	poisson pané, citron et risotto de blé aux petits légumes	piperade°	merguez/chipolata, assiette de crudités et taboulé	gratin de poisson et salade verte	rôti de porc et carottes persillées	couscous royal (poulet et boulette) et ses légumes
	ou tagliatelles aux légumes	ou escalope de volaille et risotto de blé aux petits légumes	ou croûte parisienne° et pâtes	ou tarte du soleil° et assiette de crudités	ou rôti de bœuf froid, frites et salade verte	plateau de fromages	plateau de fromages
	plateau de fromages salade de melon à la menthe	plateau de fromages abricots rôtis	plateau de fromages pot de glace	plateau de fromages salade de fruits frais	plateau de fromages mousse au café°	plateau de fromages crème à la pistache°	plateau de fromages coupe glacée
Gôûter	cake aux fruits	gâteau au fromage blanc	clafoutis aux cerises	crumble aux pêches	brioche au sucre	gâteau au yaourt	gâteau à la noix de coco
Dîner	crème de volaille	potage de légumes	potage de poireaux	crème de courgettes	potage paysan	velouté d'asperges	minestrone
	saucisse viennoise - pommes sautées	gratin de courgettes à la ricotta° - salade verte	cornet de jambon à la russe	rillettes de maquereaux sur toast° - salade composée	salade piémontaise - (pomme de terre, crème, lardons, œuf, oignon)	omelette à la ciboulette - salade verte	salade niçoise - (salade, thon, œuf dur, tomate, olives, pomme de terre, poivron, haricots verts)
	ou semoule et compote	ou assiette de fromage	ou œuf coque	ou semoule et compote	ou assiette de charcuterie et sa garniture	ou assiette charcutière	ou café - tartines
chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts



# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES'HÔTES

Saint Joseph Saâles

semaine du 2 août au 8 août 2021

Les plats suivis d'un ° sont des recettes élaborées et testées par les chefs Agapes'Hôtes !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<p>crème de légumes ou carottes râpées à l'orange</p> <p>burger de veau et haricots verts persillés</p> <p>ou cervelas obernois et purée</p> <p>plateau de fromages</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>potage aux poireaux ou salade de tomates au basilic</p> <p>escalope de volaille marinée, riz et tian aux légumes°</p> <p>ou filet de poisson, riz et tian aux légumes°</p> <p>plateau de fromages</p> <p>tarte aux fruits</p>	<p>potage de légumes ou sardines à l'huile</p> <p>gratin de gnocchis aux légumes°</p> <p>ou fricadelle, pommes de terre et brocolis</p> <p>plateau de fromages</p> <p>sorbet</p>	<p>potage au cresson ou tomate mozarella</p> <p>échine de porc et purée de légumes</p> <p>ou foie à l'échalote et purée de légumes</p> <p>plateau de fromages</p> <p>feuilleté aux pêches°</p>	<p>potage de céleri ou mousse de foie</p> <p>poisson du marché et ratatouille</p> <p>ou pâtes à la bolognaise</p> <p>plateau de fromages</p> <p>salade de fruits frais au kirsch</p>	<p>potage de légumes ou salade de champignons</p> <p>sauté de bœuf au paprika et flan de légumes°</p> <p>plateau de fromages</p> <p>pastèque/melon</p>	<p>crème de chou-fleur ou melon au porto</p> <p>sot-l'y-laisse de poulet à la moutarde, pommes noisettes et carottes braisées</p> <p>plateau de fromages</p> <p>coupe glacée</p>
Goûter	muffin	gâteau marbré	cake à l'orange	yaourt	brioche	roulé à la confiture	pain perdu
Dîner	<p>potage paysan</p> <p>galette fondante au fromage° - salade verte</p> <p>ou semoule et compote</p> <p>chariot desserts</p>	<p>bouillon aux vermicelles</p> <p>knacks - salade de pommes de terre</p> <p>œuf à la coque</p> <p>chariot desserts</p>	<p>potage cultivateur</p> <p>assiette anglaise - crudités</p> <p>ou assiette de fromage et sa garniture</p> <p>chariot desserts</p>	<p>crème de navets</p> <p>pissaladière</p> <p>ou assiette de charcuterie</p> <p>chariot desserts</p>	<p>soupe au tapioca</p> <p>fromage blanc aux herbes - pommes de terre en robe des champs</p> <p>ou semoule et compote</p> <p>chariot desserts</p>	<p>crème de courgettes</p> <p>salade vosgienne - (salade verte, pomme de terre, œuf, crème, lardons, croûtons, tomate)</p> <p>ou assiette de fromage et sa garniture</p> <p>chariot desserts</p>	<p>potage parmentier</p> <p>pâtes à la napolitaine</p> <p>ou café - tartines</p> <p>chariot desserts</p>



# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES'HÔTES

Saint Joseph Saâles

semaine du 9 août au 15 août 2021

Les plats suivis d'un ° sont des recettes élaborées et testées par les chefs Agapes'Hôtes !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<p>soupe de légumes ou salade de radis</p> <p>émincé de bœuf daube provençale et riz pilaf</p> <p>ou escalope de dinde à la crème et printanière de légumes</p> <p>plateau de fromages</p> <p>moelleux au citron</p>	<p>bouillon alphabet ou salade de betteraves</p> <p>moussaka° et salade verte</p> <p>ou brandade de morue et salade verte</p> <p>plateau de fromages</p> <p>soupe froide de quetsches°</p>	<p>potage aux pois cassés ou salade de tomates</p> <p>saucisse de Toulouse, pommes persillées et haricots beurre</p> <p>ou tourte aux champignons° et salade verte</p> <p>plateau de fromages</p> <p>sorbet</p>	<p>velouté de tomates ou concombre vinaigrette</p> <p>poulet rôti, frites et courgettes au thym</p> <p>ou omelette, frites et courgettes au thym</p> <p>plateau de fromages</p> <p>salade de melon à la menthe</p>	<p>crème de persil ou salade aux croûtons</p> <p>poisson du marché en matelote et pommes vapeur</p> <p>ou paupiette de veau et côtes de blettes persillées</p> <p>plateau de fromages</p> <p>crème à la myrtille</p>	<p>potage paysan ou aspic à l'œuf</p> <p>macaronis à la bolognaise</p> <p>plateau de fromages</p> <p>salade de fruits frais</p>	<p>crème de légumes ou flan de légumes°</p> <p>rôti de boeuf, gratin dauphinois et poêlée de champignons</p> <p>plateau de fromages</p> <p>coupe glacée façon forêt noire°</p>
Goûter	pudding	quatre-quarts	cake aux fruits	gâteau aux noix	brioche	madeleine	gâteau au yaourt
Dîner	<p>crème de céleri</p> <p>salade grecque°</p> <p>ou semoule et compote</p> <p>chariot desserts</p>	<p>potage cultivateur</p> <p>jambon blanc - coquillettes et carottes à la crème</p> <p>ou œuf à la coque</p> <p>chariot desserts</p>	<p>crème de légumes</p> <p>rillettes de saumon sur toast - crudités</p> <p>ou assiette de fromage et sa garniture</p> <p>chariot desserts</p>	<p>potage de légumes</p> <p>quiche chèvre-tomate - crudités</p> <p>ou semoule - compote</p> <p>chariot desserts</p>	<p>potage au chou-fleur</p> <p>salade vigneronne - (cervelas, gruyère, tomate, œuf, cornichon)</p> <p>ou assiette de fromage et sa garniture</p> <p>chariot desserts</p>	<p>crème de navets</p> <p>mousse de foie - assiette de crudités</p> <p>ou assiette de charcuterie et sa garniture</p> <p>chariot desserts</p>	<p>potage aux légumes</p> <p>spaetzles de fromage blanc° - façon grand-mère</p> <p>ou café - tartines</p> <p>chariot desserts</p>



# VOTRE MENU DE LA SEMAINE

## LE CHEF VOUS PROPOSE ...

# LES AGAPES'HÔTES

Saint Joseph Saâles

semaine du 16 août au 22 août 2021

Les plats suivis d'un ° sont des recettes élaborées et testées par les chefs Agapes'Hôtes !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	crème de légumes ou salade de céleri	crème de céleri ou salade de chou-fleur à l'échalote	potage de légumes ou salade de tomates au balsamique	soupe au tapioca ou salade de carottes	crème de légumes ou concombre vinaigrette	crème de courgettes ou mortadelle	potage parmentier ou salade de fonds d'artichauts°
	fricadelle de viande, purée et carottes	ballotine de poisson, semoule et ratatouille	pizza aux quatre fromages et salade composée	salade de langue de bœuf (cornichon, échalote, tomate, œuf dur, mayonnaise) et salade de riz	poisson du marché au curry et jardinière de légumes	émincé de dinde en sauce, spaetzles et haricots beurre	rôti de veau, pommes croquettes et tian de légumes
	ou escalope de poulet marinée, purée et carottes	ou sauté de porc aux poivrons, semoule et ratatouille	ou fromage blanc, jambon et pommes de terre en robe des champs	ou poulet basquaise et riz	ou pâté en croûte et assiette de crudités		
	plateau de fromages fromage blanc au sucre	plateau de fromages crème ménagère au chocolat	plateau de fromages salade de fruits	plateau de fromages compote de pommes	plateau de fromages coupe glacée	plateau de fromages salade de melon, pastèque et menthe	plateau de fromages bavarois aux fruits rouges°
Goûter	gâteau aux pommes	glace	gâteau à l'orange	madeleine	muffin	palmier	quatre-quarts
Dîner	potage de légumes	potage de navets	minestrone	crème de céleri	potage de légumes	potage paysan	velouté de champignons
	pain perdu aux courgettes° - salade verte	salade d'œufs durs° - salade de pommes de terre	risotto de pâtes au chorizo°	galette de légumes au fromage - salade verte	œufs cocotte - pâtes	quiche tomate- mozzarella - salade verte	assiette anglaise - crudités
	ou semoule et compote	ou assiette de charcuterie	ou œuf à la coque	ou semoule et compote	ou assiette de fromage et sa garniture	ou assiette de charcuterie et sa garniture	ou café - tartines
chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts	chariot desserts