



RESTAURATION SCOLAIRE – CENTRE DE LOISIRS



Composition de nos soupes traditionnelles « fabrication maison à partir de produits bruts »

Soupe de courge : Pommes de terre – courges – sel.

Soupe aux céleri et courgettes : Céleris – pomme de terre – courgettes – crème – sel.

Soupe de légumes : Pommes de terre – carottes – haricots verts – sel.

Soupe de lentilles au fromage blanc : Lentilles – oignons – carottes – fromage blanc – sel.

Soupe minestrone : Fond de veau maison – tomate – pâtes vermicelles – oignons – sel.

Soupe à l'oignon : Bouillon de poule maison – oignons – vin blanc – sel.

Soupe paysanne : Pomme de terre – carottes – sel.

Soupe aux vermicelles : Bouillon de poule maison – pâtes cheveux d'ange – sel.

Velouté breton : Brocolis – pomme de terre – chou-fleur – crème – sel.

Velouté de carottes : Carottes – pomme de terre – crème – sel.

Velouté de courgettes : Courgettes – pomme de terre – crème – sel.

Velouté napolitain : Tomates – pommes de terre – oseille – crème – sel.

Velouté du potager : Pommes de terre – carottes – haricots verts – crème – sel.

Velouté de potiron : Potiron – pomme de terre – carottes – crème – sel.

Velouté forestier : Champignons – pomme de terre – crème – sel.

Potage façon Saint Germain : Pois cassés – carottes – oignons – pommes de terre – sel.