



## 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 – pommes de terre – courgettes – crème – sel.

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

**Soupe minestrone** : Fond de veau maison – tomates – pâtes vermicelles – oignons - carottes – sel.

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

**Soupe à l'oriental** : pomme de terre – tomate – carottes – pois chiche - oignon – épices.

**Soupe paysanne** : Pommes de terre – carottes – beurre - sel.

**Soupe au pistou** : bouillon de poule maison – pesto – sel.

**Soupe du potager** : carottes – haricots verts – pomme de terre – sel.

**Soupe de potiron** : potiron – pomme de terre – crème – sel.

**Soupe du puy** : lentilles vertes – carottes – tomate – sel.

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

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

**Velouté de carottes** : Carottes – pommes de terre – crème – sel.

**Velouté de courgettes** : Courgettes – pommes de terre – crème – sel.

**Velouté Dubarry** : pomme de terre – chou-fleur – crème – sel.

**Velouté maraîcher** : Carottes – haricot vert – pomme de terre – crème – sel.

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

**Velouté de poireaux** : poireaux – pomme de terre – crème – sel.

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

**Velouté de potiron** : Potirons – pommes de terre – carottes – crème – sel.

**Velouté de potiron aux châtaignes** : Potirons – pommes de terre – carottes – châtaigne - crème – sel.

**Velouté forestier** : Champignons – pommes de terre – crème – sel.

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