

Semaine n°50 - du 10 au 16 Décembre 2018

	MENU A	MENU B	MENU C	COMPLEMENTS
LUNDI 10	Macédoine de légumes mayonnaise Boulettes de bœuf orientale Coquillettes Mimolette Clémentines	Salade Marco Polo Sauté de porc au paprika Chou de Bruxelles Yaourt aromatisé Purée pomme mangue	Potage aux légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonade Liégeois café	Potage aux légumes Semoule au lait à la cannelle
MARDI 11	Chou blanc sauce fromage blanc curry P. de terre à la savoyarde *** Coulommiers Flan chocolat	Salade de riz façon niçoise Filet de colin sauce concarnoise Carottes persillées Fondu président Poire	Crème soubise Cordon bleu de volaille Petits pois Floraline au lait vanillée	Crème soubise (crème, oignon) Riz au lait
MERCREDI 12	Rillettes Rognons de porc sauce madère Riz créole Bûchette mi-chèvre Kiwi	Salade de lentilles Paupiette de veau sauce chasseur Purée de céleri Fraidou Entremets citron	Potage de légumes Oeufs brouillés Haricots beurre persillés Flan vanille	Potage de légumes Tapioca au lait
JEUDI 13	Carottes râpées au citron Lasagnes bolognaise *** Edam Purée de pomme orange	Betteraves ciboulette Poulet sauce suprême Légumes du pot Petit fromage frais au sel de Guérande Gaufre au chocolat	Potage parmentier Quenelles de brochet sauce crustacés Ratatouille Crème dessert caramel	Potage parmentier (pdt, poireau) Bouillie de froment
VENDREDI 14	Salade pastourelle Colin meunière citron Chou-fleur béchamel Gouda Pomme du Verger	Cervelas Emincés de dinde forestière Purée de p. de terre Carré fromager Mousse au chocolat noir	Potage Saint Germain Cake aux légumes Salade verte en chiffonade Fromage blanc nature	Potage Saint Germain (pois cassés) Riz au lait à la fleur d'oranger
SAMEDI 15	Saucisson à l'ail Escalope de poulet au curry Lentilles cuisinées Camembert Purée de pommes	Taboulé Omelette Poêlée de légumes Saint Paulin Entremets café	Potage paysanne* Pâtes carbonara *** Flan nappé caramel	Potage paysanne* Tapioca au lait
DIMANCHE 16	Croissillon aux champignons Rôti de veau sauce Vallée d'Auge Carottes et navets braisés Petit fromage frais aux noix Moelleux pistache poire	Poireaux vinaigrette Jambonneau et moutarde P. de terre rissolées Cantal Crème dessert vanille	Potage de légumes Crêpe de fruits de mer Epinards béchamel Pomme du Verger	Potage de légumes Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade Marco polo: pâtes, surimi, poivron

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

*Potage paysanne : pdt, carotte, navet, poireau, chou vert

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement