

Semaine n°51 - du 17 au 23 Décembre 2018

	MENU A	MENU B	MENU C	COMPLEMENTS
LUNDI 17	Salade vendéenne Poulet rôti Pâtes tortis Brie Mousse au chocolat	Crêpe au jambon Sauté de bœuf bourguignon Carottes braisées Pavé 1/2 sel Purée pomme pruneau	Crème soubise Colin pané citron Purée de brocolis Crème dessert caramel	Crème soubise (crème, oignon) Riz au lait
MARDI 18	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce curry Riz pilaf Edam Crème pâtissière aux amandes	Saucisson sec Quenelles de veau sauce normande Printanière de légumes Carré fromager Liégeois café	Potage crécy Galette garnie volaille champignon Salade verte Kiwi	Potage crécy (carotte) Semoule au lait
MERCREDI 19	Macédoine de légumes mavoronnaise Parmentier de bœuf au potiron *** Yaourt nature Pomme du Verger	Salade américaine Jambon braisé Endive béchamel Rondelé Purée pomme crème de marrons	Potage de légumes Omelette Haricots verts persillés Tapioca au lait	Potage de légumes Riz au lait
JEUDI 20	Salami Emincés de poulet pomme cannelle Petits pois Crème anglaise Marbré vanille chocolat	Chou rouge aux noix Raviolis sauce tomate *** Vache qui rit Clémentines	Potage dubarry Cake au bleu et dés de poire Salade verte Flan nappé caramel	Potage dubarry (pdt, chou fleur) Tapioca au lait
VENDREDI 21	Salade de pâtes au basilic Marmite de poisson Haricots beurre Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets praliné	Mortadelle Colombo de porc Riz créole Tomme blanche Purée de pommes	Potage de potiron Bouchée à la reine Poêlée de légumes Poire	Potage de potiron Semoule au lait
SAMEDI 22	Carottes râpées ciboulette Boulettes d'agneau à l'orientale Purée de p. de terre Bûchette mi chèvre Flan vanille	Salade Strasbourgeoise Escalope de dinde sauce forestière Navets braisés Yaourt aromatisé Clémentines	Potage Parmentier Quiche lorraine Salade verte Pomme entière à la cannelle cuite au four	Potage Parmentier (pdt, poireau) Tapioca au lait
DIMANCHE 23	Betteraves et mâche en salade Choucroute de la mer *** Saint Morêt Tarte normande	Salade du chef Blettes au bœuf *** Camembert Œuf au lait	Potage de légumes Caroline au fromage Brunoise de légumes Kiwi	Potage de légumes Bouillie de froment

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vendéenne : chou blanc, raisin

Salade américaine: p. de terre, maïs, céleri, tomate, œuf dur

Salade Strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg

Salade du chef: riz, tomate, œuf, dés de jambon

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



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