



Semaine n°10- du 2 au 8 Mars 2020

NOM DU CLIENT

|                    | MENU A  | MENU B   | MENU C - SOIR   | COMPLEMENTS  |
|--------------------|---|--|---|--|
| <b>LUNDI</b> 2     | Salade de pâtes au surimi<br>Escalope de poulet à la crème<br>Poêlée forestière<br>Cotentin<br>Entremets café                                       | Macédoine de légumes mayonnaise<br>Rognons de porc sauce bordelaise<br>Purée de p. de terre<br>Yaourt aromatisé<br>Orange          | Crème soubise<br>Roulé au fromage<br>Salade verte en chiffonnade<br>Purée pomme potimarron                | Crème soubise<br>Riz au lait                                   |
| <b>MARDI</b> 3     | Salade coleslaw<br>Tortis bolognaise (PC)<br>***<br>Tomme blanche<br>Flan chocolat  | Pâté forestier<br>Filet de colin sauce concarnoise<br>Epinards à la crème<br>Fraidou<br>Tapioca au lait vanillé                    | Potage de légumes<br>Chou fleur à la volaille béchamel au curcuma (PC)<br>***<br>Kiwi                     | Potage de légumes<br>Tapioca au lait vanille                   |
| <b>MERCREDI</b> 4  | Betteraves vinaigrette<br>P. de terre à la savoyarde (PC)<br>***<br>Yaourt nature<br>Poire  | Crêpe au fromage<br>Estouffade de bœuf<br>Carottes braisées<br>Fondu président<br>Purée de pommes                                  | Velouté de lentilles corail<br>Cassolette de poisson aux légumes (PC)<br>***<br>Crème pâtissière au café  | Velouté de lentilles corail<br>Semoule au lait au chocolat     |
| <b>JEUDI</b> 5     | Saucisson à l'ail<br>Emincé de dinde sauce blanquette<br>Jardinière de légumes<br>Petit fromage frais ail et fines herbes<br>Moelleux à la cannelle | Poireaux vinaigrette<br>Omelette<br>Pâtes macaronis<br>Gouda<br>Liégeois vanille   | Potage de légumes<br>Croissant au jambon<br>Haricots beurre persillés<br>Orange                           | Potage de légumes<br>Bouillie de froment fleur d'oranger       |
| <b> VENDREDI</b> 6 | Céleri rémoulade au curry<br>Marmite de poisson<br>Riz créole<br>Brie<br>Crème au citron  | Taboulé<br>Chou vert braisé au bœuf (PC)<br>***<br>Yaourt aromatisé<br>Pomme du Verger   | Potage poireaux p. de terre<br>Quenelles de volaille sauce paprika<br>Brunoise de légumes<br>Poire au vin | Potage poireaux p. de terre<br>Floraline au lait à la cannelle |
| <b>SAMEDI</b> 7    | Carottes râpées vinaigrette<br>Rôti de porc aux oignons<br>Lentilles<br>Pavé 1/2 sel<br>Purée pomme mangue  | Salade arizona<br>Escalope viennoise<br>Haricots verts<br>Bûchette mi chèvre<br>Crème dessert caramel                              | Velouté de potiron<br>Pizza au fromage<br>Salade verte en chiffonnade<br>Yaourt nature                    | Velouté de potiron<br>Bouillie de froment                      |
| <b>DIMANCHE</b> 8  | Tartare de légumes au fromage frais<br>Parmentier de canard (PC)<br>***<br>Fromage frais au sel de Guérande<br>Tarte aux pommes                     | Salade de perles aux petits légumes<br>Dos de lieu sauce normande<br>Chou-fleur et brocoli<br>Mimolette<br>Mousse au chocolat noir | Potage de légumes<br>Crépinette de porc sauce moutarde<br>Blettes persillées<br>Semoule au lait           | Potage de légumes<br>Semoule au lait                           |

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental

Poêlée forestière: haricots verts, carottes, navets, champignons

P. de terre à la savoyarde: p. de terre, lardons, jambon, oignon, béchamel, emmental

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



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

PC : Plat complet / F : Plat froid