



Semaine n°16- du 13 au 19 Avril 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Concombre ciboulette PÂQUES Poulet sauce pomme cidre Purée de p. de terre Mimolette Œuf au lait	Salade pastourelle Sauté de bœuf stroganoff Navets braisés Yaourt aromatisé Orange	Potage de courgettes Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat	Potage de courgettes Riz au lait vanille
MARDI 14	Carottes râpées vinaigrette au cumin Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Tomme blanche Flan vanille	Cake aux légumes Filet de lieu sauce oseille Poêlée de légumes Fondu président Purée pomme miel	Potage de légumes Œufs durs à la florentine (PC) *** Pomme du Verger	Potage de légumes Tapioca au lait
MERCREDI 15	Chou blanc râpés aux raisins Emincé de dinde sauce blanquette Riz créole Cotentin Poire	Salade façon piémontaise Courgettes au bœuf (PC) *** Yaourt nature Entremets café	Crème de petits pois Calamars à la romaine Haricots beurre persillés Bouillie de froment à la cannelle	Crème de petits pois Bouillie de froment à la cannelle
JEUDI 16	Betteraves à l'ail Omelette Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte au flan	Pâté de campagne Sauté de porc au vinaigre de cidre Coquillettes Edam Purée de pommes	Potage de légumes Risotto de volaille (PC) *** Orange	Potage de légumes Semoule au lait au chocolat
 VENDREDI 17	Saucisson à l'ail Marmite de poisson Carottes à l'estragon Gouda Crème pâtissière aux amandes	Haricots verts à l'échalote Escalope de poulet sauce crème origan Polenta crémeuse Brie Kiwi	Velouté de lentilles corail Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Velouté de lentilles corail Riz au lait caramel
SAMEDI 18	Macédoine de légumes mayonnaise Macaronis à la carbonara (PC) *** Carré fromager Purée pomme fraise	P. de terre à l'aneth vinaigrette Boulettes de bœuf sauce marengo Chou-fleur persillé Yaourt aromatisé Madeleine	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Julienne de légumes Entremets vanille	Potage de légumes Tapioca au café
DIMANCHE 19	Croisillon aux champignons Cuisse de pintade au jus Petits pois fermière Crème anglaise Gâteau de Savoie	Betteraves aux pommes Paupiette de veau sauce curry Riz pilaf Fromage frais au sel de Guérande Mousse au citron	Velouté crécy au cumin Poêlée de légumes aux dés de jambon (PC) *** Pomme entière cuite au four	Velouté crécy au cumin Floraline à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Salade façon piémontaise: p. de terre, tomate, cornichon, dés de jambon, mayonnaise

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