



Semaine n°41 - du 8 au 14 Octobre 2018

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI	<p>MENU A</p> <p>Chou blanc vinaigrette Parmentier de bœuf au potiron *** Brie Purée pomme pruneau (M)</p>	<p>MENU B</p> <p>Salade du chef Beignets de poisson citron Fondue de poireaux Pavé 1/2 sel Crème dessert au chocolat</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage de légumes Rôti de dinde au jus Pêlé mêle provençal Flan vanille</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage de légumes <input type="checkbox"/></p> <p>Semoule au lait <input type="checkbox"/></p>
MARDI	<p>MENU A</p> <p>Macédoine mayonnaise Palette de porc à la moutarde Pâtes papillons Edam Liégeois chocolat</p>	<p>MENU B</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Galette garnie volaille champignons Haricots verts Carré fromager Crème pâtissière aux amandes (M)</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage crécy Filet de colin sauce normande Riz pilaf Poire du verger</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage crécy (carotte) <input type="checkbox"/></p> <p>Bouillie de froment <input type="checkbox"/></p>
MERCREDI	<p>MENU A</p> <p>Tomate ciboulette Escalope de dinde au jus Lentilles Rondelé Purée pomme figue (M)</p>	<p>MENU B</p> <p>Pâté de foie Crêpinette de porc sauce tomate Purée de céleri Yaourt nature sucré Prunes</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage de légumes Choux-fleurs à la parisienne *** Tapioca au lait (M)</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage de légumes <input type="checkbox"/></p> <p>Tapioca au lait <input type="checkbox"/></p>
JEUDI	<p>MENU A</p> <p>Chou fleur vinaigrette Omelette aux fines herbes P. de terre rissolées Crème anglaise Moelleux à la crème de marron (M)</p>	<p>MENU B</p> <p>Salade Marco Polo Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées Vache qui rit Flan nappé caramel</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage de potiron Cake provençal (M) Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage de potiron <input type="checkbox"/></p> <p>Riz au lait <input type="checkbox"/></p>
VENREDI	<p>MENU A</p> <p>Salade p.de terre aneth vinaigrette Marmite de poisson Poêlée de légumes Tomme blanche Mousse au chocolat au lait</p>	<p>MENU B</p> <p>Andouille Côte de porc charcutière (V) Haricots coco Saint Bricet Purée pomme romarin (M)</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage de légumes Bouchée à la reine Endives braisées Ananas au sirop</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage de légumes <input type="checkbox"/></p> <p>Bouillie de froment <input type="checkbox"/></p>
SAMEDI	<p>MENU A</p> <p>Carottes cuites au cumin Poulet sauce suprême Riz créole Bûchette mi-chèvre Entremets vanille (M)</p>	<p>MENU B</p> <p>Salade de lentilles Quenelles de veau sauce marengo Ratatouille Yaourt aromatisé Orange</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage de chou fleur Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Pomme entière au four à la cannelle (M)</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage de chou fleur <input type="checkbox"/></p> <p>Tapioca au lait <input type="checkbox"/></p>
DIMANCHE	<p>MENU A</p> <p>Betteraves persillées Dos de colin sauce crevettes Pâtes tortis Camembert Tarte normande</p>	<p>MENU B</p> <p>Salade Strasbourgeoise Blettes au bœuf *** Saint morêt Kiwi</p>	<p>MENU C - SOIR</p> <p>Potage poireau p.de terre Caroline au fromage Brunoise de légumes Semoule au lait au citron (M)</p>	<p>COMPLEMENTS</p> <p>Potage poireau p.de terre <input type="checkbox"/></p> <p>Riz au lait <input type="checkbox"/></p>
	Total MENU A <input type="checkbox"/>	Total MENU B <input type="checkbox"/>	Total MENU C <input type="checkbox"/>	

B BIO **L** LOCAL **M** MAISON **V** CERTIFIÉ/LABEL

V CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade du chef : riz, tomate, dés d'épaule, oignon
- Salade Strasbourgeoise : p. de terre, saucisse de strasbourg
- Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron
- Poêlée de légumes : haricot vert, carotte, navet, émulsion beurre

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)
Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE

Le fruit indiqué sur le menu est servi selon sa disponibilité

