



Atousages

Semaine n°11 - du 11 au 17 Mars 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
11 LUNDI	Carottes râpées au citron Sauté de dinde aux champignons Riz créole Fondu président Crème dessert vanille	Salade de lentilles Palette de porc à la diable Purée de potiron Bûchette mi chèvre Pomme du Verger	Potage de légumes Chou farci et ses légumes *** Mousse au citron	Potage de légumes Semoule au lait au chocolat
12 MARDI	Taboulé Blanquette de poisson Poêlée de légumes Saint Paulin Purée pomme raisins secs	Salade fantaisie Œufs brouillés aux herbes Penne rigate Yaourt nature Entremets chocolat	Potage crécy Emincés de volaille à l'estragon Salsifis persillés Bouillie de froment au café	Potage crécy Bouillie de froment
13 MERCREDI	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier *** Camembert Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Sauté de porc à l'ancienne Navets braisés Edam Poire	Potage de légumes Cordon bleu de volaille Petits pois au jus Liégeois vanille	Potage de légumes Tapioca au lait
14 JEUDI	Salade de pâtes tricolore Omelette Haricots beurre ail et persil Fondu président Eclair au café	Saucisson à l'ail cornichon Poulet sauce marchand de vin Riz créole Yaourt aromatisé Kiwi	Potage à l'oseille Pizza au fromage Salade verte chiffonnade Entremets praliné	Potage à l'oseille Semoule au lait au caramel
15 VENDREDI	Céleri rémoulade Couscous aux boulettes d'agneau *** Coulommiers Œufs au lait	Salade de p. de terre échalote Filet de colin sauce Bercy Epinards béchamel Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage poireau p. de terre Caroline au fromage Salade verte chiffonnade Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Riz au lait
16 SAMEDI	Haricots verts échalote Escalope de poulet à la crème Céleri braisé Mimolette Riz au lait à la fleur d'oranger	Galantine de volaille Boudin noir Purée de p. de terre Carré fromager Poire	Velouté de champignons Quenelles de brochet sauce aurore Mitonnée de légumes Crème dessert caramel	Velouté de champignons Bouillie de froment au café
17 DIMANCHE	Duo de chou vinaigrette Ragoût de bœuf à l'irlandaise Carottes Cheddar Moelleux au citron	Poireaux vinaigrette Echine de porc au jus Lentilles cuisinées Brie Kiwi	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte chiffonnade Flan chocolat	Potage de légumes Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs
Poêlée de légumes : Haricots verts, carottes, navets
Mitonnée de légumes : Haricots verts, carottes, courgettes

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



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