



Atousages

Semaine n°12 - du 18 au 24 Mars 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
18 LUNDI	Carotte et céleri vinaigrette Tortis bolognaise *** Gouda Purée pomme orange	Salade du chef Rôti de porc au jus Poêlée de légumes Cotentin Flan nappé caramel	Potage de potiron Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireaux Pomme du Verger	Potage de potiron Semoule au lait au caramel
19 MARDI	Salade arlequin Escalope de poulet à l'estragon Chou-fleur béchamel Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment vanillée	Macédoine de légumes mayonnaise Marmite de poisson Riz créole Emmental Kiwi	Potage de légumes Omelette Purée d'épinards Crème dessert caramel	Potage de légumes Tapioca au lait
20 MERCREDI	Pâté forestier Sauté de porc au vinaigre de cidre Purée de céleri Yaourt aromatisé Mousse au chocolat noir	Carottes râpées ciboulette Paleron de bœuf sauce tomate Coquillettes Fondu président Purée pomme romarin	Crème soubise Cake aux légumes Salade verte en chiffonnade Poire	Crème soubise Riz au lait à la fleur d'oranger
21 JEUDI	Salade pastourelle Emincé de dinde grand-mère Navets au beurre persillé Gouda Moelleux à la cannelle	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau angevine Lentilles cuisinées Vache qui rit Pomme du Verger	Potage de légumes Roulé au fromage Haricots beurre Entremets vanille	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat
22 VENDREDI	Cervelas vinaigrette Filet de colin sauce crème Carottes braisées Brie Crème au citron	Concombre vinaigrette Bœuf façon Baeckoffe *** Yaourt nature Purée de pommes	Potage poireau p. de terre Risotto fermière *** Fromage blanc nature	Potage poireau p. de terre Semoule au lait
23 SAMEDI	Chou rouge aux noix Jambonneau + moutarde dose Pâtes papillon Bûchette mi chèvre Liégeois café	Salade américaine Poulet rôti Petits pois Pavé 1/2 sel Entremets praliné	Potage de légumes Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Poire	Potage de légumes Riz au lait
24 DIMANCHE	Cake à l'andouille Cuisse de canette rôtie à l'orange Trio de légumes Fromage frais au sel de Guérande Tarte flan	Carottes cuites au cumin Filet de lieu sauce crevettes Riz pilaf Mimolette Orange	Potage Saint Germain Crépinette de porc aux oignons Blettes persillées Tapioca au lait	Potage Saint Germain Bouillie de froment

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, épaule de porc
 Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 Poêlée de légumes: haricots vert, carotte, navet / Salade américaine: p. de terre, maïs, tomate, œuf
 Bœuf façon Baeckoffe: P. de terre en lamelles, oignons, bœuf égréné
 Trio de légumes: haricots vert, carotte, chou-fleur
 Risotto fermière: riz, jambon, champignons, oignon, ail, crème

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



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