



Semaine n°39 - du 23 au 29 Septembre 2019

Vendredi : Destination Normandie

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
23 LUNDI	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Edam Œuf au lait	Salade camarguaise Pilons de poulet sauce tandoori Petits pois au jus Pavé 1/2 sel Prunes	Potage de légumes Crêpe de fruits de mer Fondue de poireaux Crème dessert chocolat	Potage de légumes Riz au lait à la cannelle
24 MARDI	Cake aux légumes Jambon braisé sauce barbecue Haricots verts persillés Brie Poire	Salade bicolore Filet de lieu sauce dieppoise Pommes vapeur Vache qui rit Flan nappé caramel	Potage à l'oseille Tarte au fromage Julienne de légumes Entremets praliné	Potage à l'oseille Semoule au lait aux raisins
25 MERCREDI	Salade de pâtes au basilic Omelette Ratatouille Fromage frais au sel de Guérande Fromage blanc à la myrtille	Saucisson à l'ail Paupiette de veau au jus Purée de p. de terre Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Liegeois café	Potage de légumes Bouillie de froment vanille
26 JEUDI	Pâté de foie Couscous de poulet (PC) *** Gouda Mousse au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Estouffade de bœuf Coquillettes Cotentin Purée de pommes	Potage de courgettes Museau de porc vinaigrette échalote persil (F) Salade de tomates (F) Crème pâtissière à la vanille	Potage de courgettes Tapioca au lait au chocolat
27 VENDREDI	Salade Cauchoise Filet de lieu à l'andouille crème aux pommes Caottes braisées Pont L'Evêque Tarte Normande	Betteraves vinaigrette Merguez Lentilles Mimolette Entremets pistache	Potage Dubarry Risotto de volaille (PC) *** Kiwi	Potage Dubarry Floraline au lait à la fleur d'oranger
28 SAMEDI	Salade coleslaw Escalope de poulet au jus Mitonnée de légumes Fraidou Bouillie de froment au café	Chou-fleur vinaigrette Courgette farçie sauce tomate Riz pilaf Yaourt aromatisé Poire	Velouté de carottes au cumin Croque - Monsieur Salade verte en chiffonnade Purée pomme mûres	Velouté de carottes au cumin Riz au lait
29 DIMANCHE	Tomate mozzarella Paupiette de saumon sauce citron Purée p. de terre brocoli Camembert Moelleux à la cannelle	Haricots verts vinaigrette Rôti de porc sauce paprika Pâtes papillons Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Œufs durs sauce aurore Poêlée de légumes Semoule au lait au caramel	Potage de légumes Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade camarguaise: riz, tomate, poivron, olive, cornichon
 Salade bicolore: carottes et radis
 Salade coleslaw : carotte et chou râpé, mayonnaise
 Salade Cauchoise: p. de terre, céleri, crème, vinaigrette au cidre, cerfeuil

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