



Semaine n°46 - du 11 au 17 Novembre 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 11	Croissillon aux champignons Langue de bœuf sauce madère Carottes braisées Fraidou Œuf au lait	Haricots verts vinaigrette Echine demi-sel Lentilles Yaourt aromatisé Kiwi	Potage à l'oseille Chou vert braisé au bœuf (PC) *** Flan chocolat	Potage à l'oseille Floraline au lait à la fleur d'oranger
	<i>Armistice 1918</i>			
MARDI 12	Macédoine de légumes mayonnaise Œufs brouillés aux champignons Penne rigate Brie Poire	Semoule fantaisie Filet de colin sauce citron Purée d'épinards Gouda Purée pomme mangue	Velouté de carottes au cumin Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert vanille	Velouté de carottes au cumin Riz au lait au café
MERCREDI 13	Betteraves à l'ail Jambonneau moutarde dosette Poêlée de légumes Yaourt nature Moelleux pistache poire	Chou rouge râpé vinaigrette Goulash de bœuf Riz créole Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce paprika Coquillettes Ananas au sirop	Potage de légumes Tapioca au lait au café
JEUDI 14	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde aux marrons Purée de p. de terre Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Salami Paupiette de veau sauce chasseur Trio de légumes Emmental Purée pomme cannelle	Potage de céleri Omelette Fondue de poireaux Yaourt aromatisé	Potage de céleri Semoule au lait
VENDREDI 15	Pâté forestier Filet de lieu sauce berycy Chou romanesco Camembert Riz au lait	Œuf dur mayonnaise Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Mimolette Liégeois vanille	Potage de légumes Croque -Monsieur Salade verte Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Bouillie de froment à la cannelle
SAMEDI 16	Salade arlequin Escalope viennoise Navets braisés Vache qui rit Pomme du Verger	Carottes cuites vinaigrette aux agrumes Sauté de porc au vinaigre de cidre Haricots coco cuisinés Yaourt nature Entremets praliné	Potage poireau p. de terre Cassolette de poisson aux légumes *** Tapioca au lait	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait
DIMANCHE 17	Tartare de légumes au fromage frais Palette de porc à la diable Pâtes tortis Rondelé aux noix Tarte au flan	Salade antillaise Tête de veau sauce gribiche Légumes du pot Saint Paulin Kiwi	Potage de légumes Caroline aux champignons Haricots verts Purée pomme figue	Potage de légumes Semoule au lait au caramel

### LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
Salade antillaise: riz, tomate, poivrons, ananas  
Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs  
Tartare de légumes au fromage frais: brunoise de légumes, fromage frais, échalote, ciboulette

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