



Semaine n°48 - du 25 Novembre au 1er Décembre 2019

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 25	Macédoine mayonnaise Hachis parmentier (PC) *** Yaourt aromatisé Pruneaux au vin	Salade de pâtes océane Escalope de porc au jus Choux de Bruxelles aux oignons Pavé 1/2 sel Liégeois vanille	Potage de légumes Feuilleté du pêcheur Haricots beurre Poire	Potage de légumes Riz au lait au chocolat
MARDI 26	Betteraves échalote Blanquette de volaille Carottes Brie Semoule au lait	Céleri rémoulade Boulettes d'agneau au jus Flageolets à la tomate Fondou président Flan nappé caramel	Velouté de champignons Jambon blanc Pommes vapeur Purée pomme raisin	Velouté de champignons Tapioca au lait au café
MERCREDI 27	Galantine de volaille Omelette Poêlée de légumes forestière Cotentin Crêpe au sucre	Chou-fleur sauce fromage blanc curry Poulet sauce marchand de vin Riz créole Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Entremets citron	Potage de légumes Floraline au lait
JEUDI 28	Pâté de foie Jambon braisé sauce madère Petits pois cuisinés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pommes	Carottes râpées vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Purée de p. de terre Gouda Mousse au chocolat noir	Potage paysanne Emincé de dinde provençale Salsifis persillés Orange	Potage paysanne Bouillie de froment vanillée
 VENDREDI 29	Haricots verts vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Pâtes tortis Camembert Entremets café	Salade du chef Cordon bleu Epinards béchamel Tomme noire Kiwi	Potage au brocoli Cake à l'andouille Fondue de poireaux Crème dessert chocolat	Potage au brocoli Riz au lait
SAMEDI 30	Salade de p. de terre échalote Escalope de poulet à la crème Mitonnée de légumes Fraidou Flan vanille	Carottes cuites au cumin Chou farçi sauce tomate Semoule Yaourt nature Purée pomme crème de marrons	Potage de légumes Œufs brouillés Purée de potiron Poire	Potage de légumes Tapioca au lait à la cannelle
DIMANCHE 1	Rillettes de poisson échalote ciboulette Potée et ses légumes (PC) *** Petit fromage frais aux noix Moelleux aux questches	Macédoine de légumes mayonnaise Poitrine de veau farçie forestière Penne rigate Bleu Clémentines	Velouté de carottes au cumin Filet de colin sauce américaine Riz coloré Yaourt aromatisé	Velouté de carottes au cumin Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes océane: pâtes, colin, crème, échalote, ciboulette
Salade du chef: riz, tomate, œuf dur, jambon
Poêlée de légumes forestière: haricots verts, carottes, champignons, 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

PC : Plat complet / F : Plat froid