



Semaine n°03- du 13 au 19 Janvier 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
13 LUNDI	Betteraves à l'ail Cassoulet (PC) *** Coulommiers Œuf au lait	Salade exotique Escalope de poulet sauce normande Carottes braisées Yaourt nature Orange	Potage poireaux p. de terre Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Liégeois café	Potage poireaux p. de terre Tapioca au lait vanille
14 MARDI	Salade coleslaw Boulettes de bœuf sauce piquante Pâtes tortis Mimolette Mousse au chocolat	Salade arlequin Rôti de porc au jus Choux de Bruxelles aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme figue	Velouté de champignons Œufs brouillés aux herbes Haricots verts persillés Kiwi	Velouté de champignons Semoule au lait à la cannelle
15 MERCREDI	Taboulé Poulet sauce suprême Légumes du pot Fondu président Purée pomme cannelle	Museau de porc ail et persil Filet de lieu sauce crème Riz coloré Edam Poire	Crème soubise Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Crème dessert vanille	Crème soubise Bouillie de froment au chocolat
16 JEUDI	Haricots verts vinaigrette Parmentier de bœuf au potiron (PC) *** Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Pâtes au basilic Œufs durs sauce aurore Poêlée de légumes Emmental Kiwi	Potage de légumes Sauté de volaille sauce champignon Salsifis persillés Ananas au sirop	Potage de légumes Riz au lait rhum raisin
17 VENDREDI	Pâté de campagne Beignets de poisson citron Epinards béchamel Gouda Clémentines	Chou rouge aux noix Emincé de dinde au curry Riz créole Fraidou Purée pomme poire	Potage crécy Clafoutis au camembert Salade verte en chiffonnade Mousse au citron	Potage crécy Foraline au lait à la fleur d'oranger
18 SAMEDI	Carottes râpées à l'orange Palette de porc à la diable P. de terre sautées Brie Entremets vanille	Salade de lentilles Filet de colin sauce bercy Haricots beurre ail et persil Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Crêpe aux champignons Julienne de légumes Pomme du Verger	Potage de légumes Tapioca au lait au café
19 DIMANCHE	Macédoine au surimi Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Rondelé nature Moelleux au citron	Salade du chef Poitrine de veau farcie chasseur Purée de céleri Carré fromager Orange	Potage dubarry Chou-fleur à la parisienne (PC) *** Yaourt aromatisé	Potage dubarry Riz au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, tomate, maïs
 Salade arlequin: p. de terre, maïs, petits pois
 Salade du chef: riz, tomate, œuf, jambon
 Salade coleslaw : carotte et chou râpés, mayonnaise
 Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, dés de jambon, béchamel

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