



Semaine n°04- du 20 au 26 Janvier 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 20	Carottes râpées au citron Sauté de dinde grand-mère Riz créole Fondu président Purée pomme raisin sec	Salade de pâtes océane Colin pané citron Fondue de poireaux Yaourt nature Kiwi	Velouté de potiron Chou farci et ses légumes (PC) *** Liégeois vanille	Velouté de potiron Bouillie de froment au café
MARDI 21	Rillettes Jambon braisé au porto Haricots beurre Saint Paulin Semoule au lait à la fleur d'oranger	Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Cotentin Flan chocolat	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Riz au lait au caramel
MERCREDI 22	Salade pastourelle Œufs brouillés Petits pois fermière Edam Tarte au flan	Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Vache qui rit Entremets praliné	Velouté de chou-fleur au curry Filet de lieu sauce citron Riz au thym Purée pomme orange	Velouté de chou-fleur au curry Tapioca au lait
JEUDI 23	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons (PC) *** Camembert Flan nappé caramel	Salade strasbourgeoise Escalope de poulet sauce fromagère Poêlée de légumes Fraidou Orange	Potage de légumes Jambon blanc Endive béchamel Bouillie de froment vanillée	Potage de légumes Bouillie de froment vanillée
VENDREDI 24	Salade antillaise Filet de colin sauce crevette Carottes persillées Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Chou-fleur vinaigrette Paupiette de veau sauce angevine Polenta crémeuse Carré fromager Mousse au chocolat au lait	Potage paysanne Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Kiwi	Potage paysanne Floraline au lait
SAMEDI 25	Mortadelle Poulet sauce chasseur Pâtes penne rigate Fromage frais au sel de Guérande Clémentines	Semoule fantaisie Omelette aux champignons Haricots verts à l'ail Gouda Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Cake savoyard Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage de légumes Riz au lait au chocolat
DIMANCHE 26	Betteraves et mâche Sauté de porc à l'ancienne Pommes vapeur Petits fromage frais aux noix Far breton aux pruneaux	Terrine de saumon sauce cocktail Rôti d'agneau aux herbes Flageolets Brie Pomme du Verger	Potage de céleri Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes Flan vanille	Potage de céleri Semoule au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes océane: pâtes, colin, crème, ciboulette, échalote
 Salade strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de strasbourg
 Salade pastourelle : pâte, tomate, olive /Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Salade antillaise :riz, tomate, poivron, ananas
 Chou farci et ses légumes: chou farci au bœuf, p. de terre, carottes, chou vert

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