



Semaine n°15- du 6 au 12 Avril 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 6	Chou rouge vinaigrette Couscous de poulet (PC) *** Fondu président Entremets praliné	Pâtes au basilic Omelette nature Epinards à la crème Emmental Orange	Potage crécy Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat au lait	Potage crécy Tapioca au lait vanille
MARDI 7	Pâté de foie Colin meunière citron Haricots beurre Coulommiers Bouillie de froment au café	Concombre vinaigrette Chili con carne et riz (PC) *** Gouda Flan nappé caramel	Potage de légumes Emincé de dinde sauce forestière Penne rigate Poire	Potage de légumes Semoule au lait à la cannelle
MERCREDI 8	Carottes râpées ciboulette Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Yaourt nature Purée pomme vanille	Salade arlequin Quenelles de veau sauce mornay Mitonnée de légumes Pavé 1/2 sel Crème dessert chocolat	Velouté d'asperges Œufs brouillés aux herbes Fondue de poireaux Orange	Velouté d'asperges Riz au lait
JEUDI 9	Betteraves échalotes Escalope de dinde à la crème Carottes au cumin Fromage frais au sel de Guérande Moelleux à la cannelle	Cervelas vinaigrette Rognons de porc sauce madère Pommes vapeur Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Gougère au fromage Courgettes en persillade Liégeois vanille	Potage de légumes Tapioca au lait au café
VENDREDI 10	Macédoine de légumes mayonnaise Parmentier de poisson (PC) *** Fraidou Poire	Taboulé Poulet Vallée d'Auge Poêlée de légumes Camembert Entremets pistache	Potage à l'oseille Blettes à la parisienne (PC) *** Yaourt aux fruits	Potage à l'oseille Bouillie de froment au chocolat
SAMEDI 11	Mortadelle Jambon braisé sauce diable Céleri braisé Edam Semoule au lait au caramel	Chou blanc sauce fromage blanc curry Sauté de boeuf aux oignons Coquillettes Fondu président Purée de pommes	Crème parmentière Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Flan chocolat	Crème parmentière Tapioca au lait à la fleur d'oranger
DIMANCHE 12	Radis en rondelles sauce fromage blanc ciboulette Rôti d'agneau aux herbes Flageolets et carottes Rondelé au poivre Tarte chocolat et pépites	Salade exotique Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Pomme de terre farçie Salade verte en chiffonnade Fromage blanc aux myrtilles	Potage de légumes Floraline au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Crème parmentière: potage poireaux, p. de terre, crème
Blettes à la parisienne: blette, 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