



Semaine n°19- du 4 au 10 Mai 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 4	P. de terre échalote Escalope de poulet à la crème Jardinière de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets vanille	Carottes râpées vinaigrette Jambonneau sauce échalote Haricots coco cuisinés Edam Mousse au chocolat noir	Velouté de courgettes Œufs durs sauce mornay Pâtes papillons Kiwi	Velouté de courgettes Riz au lait à la cannelle
MARDI 5	Concombre ciboulette Parmentier de bœuf à la carotte (PC) *** Tomme blanche Flan nappé caramel	Galantine de volaille Colin pané citron Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Jambon blanc Petits pois au jus Crème pâtissière au café	Potage de légumes Semoule au lait
MERCREDI 6	Saucisson à l'ail Emincé de dinde grand-mère* Navets braisés Cotentin Purée pomme fraise	Chou blanc vinaigrette Poitrine de veau farçie au jus Coquillettes Emmental Liégeois chocolat	Crème de carottes au cumin Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte en chiffonnade Crème dessert vanille	Crème de carottes au cumin Bouillie de froment à la vanille
JEUDI 7	Pâté de campagne Rougail saucisse Riz créole Coulommiers Pomme du Verger	Semoule fantaisie Sauté de bœuf aux oignons Carotte braisées Pavé 1/2 sel Entremets pistache	Velouté aux asperges Sauté de volaille au paprika Salsifis persillés Tapioca au lait à la fleur d'oranger	Velouté aux asperges Tapioca au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI 8	Salade Esaü <i>8 Mai</i> Filet de lieu sauce bretonne Trio de légumes Pont l'Evêque Clafoutis aux griottes	Tomate vinaigrette Omelette nature P. de terre rissolées Vache qui rit Crème dessert caramel	Potage de légumes Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Potage de légumes Floraline au lait au chocolat
SAMEDI 9	Betteraves vinaigrette Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Orange	Chou fleur vinaigrette Poulet rôti Haricots beurre persillés Rondelé Semoule au lait rhum raisin	Potage poireaux p. de terre Risotto de fruits de mer (PC) *** Yaourt aromatisé	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment
DIMANCHE 10	Carottes râpées aux raisins Rôti de porc au romarin Courgettes en persillade Brie Tarte normande	Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf façon baecoffe (PC) *** Yaourt nature Purée de pomme cannelle	Potage de légumes Cake au bleu et dés de poires Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Potage de légumes Riz au lait au caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade Esaü : lentilles, œuf dur

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre, poireaux, oignons, carottes

*Sauce grand-mère : crème, champignons, lardons

Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur

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