



Semaine n°22- du 25 au 31 Mai 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C	COMPLEMENTS
LUNDI 25	Chou rouge vinaigrette Raviolis bolognaise (PC) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Kiwi	Crêpe au fromage Escalope de dinde à la normande Courgettes braisées Edam Purée pomme fruits rouges	Velouté d'asperges Clafoutis de légumes Haricots verts ail et persil Entremets café	Velouté d'asperges Bouillie de froment à la vanille
MARDI 26	Salade de riz, tomate, concombre vinaigrette Colin pané et citron Carottes à la crème Yaourt nature Pomme du Verger	Céleri rémoulade Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Bûchette mi chèvre Flan nappé au caramel	Potage de légumes Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat	Potage de légumes Tapioca au lait
MERCREDI 27	Tomate vinaigrette Poulet sauce estragon Pâtes tortis Gouda Entremets praliné	Salade de p. de terre cervelas Omelette nature Pêlé mêlé provençal Camembert Poire	Potage céleri carotte Jambon blanc Blettes à la tomate Semoule au lait	Potage céleri carotte Semoule au lait
JEUDI 28	Rillettes de porc Boulettes d'agneau sauce curry Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Gaufre au chocolat	Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf printanier Riz créole Pavé 1/2 sel Purée pomme cannelle	Potage à l'oseille Cordon bleu Petits pois au jus Kiwi	Potage à l'oseille Tapioca au lait au café
 VENDREDI 29	Pâtes au basilic Filet de lieu sauce aurore Epinards béchamel Fondu président Purée pomme griotte	Betteraves vinaigrette Andouillette Purée de p. de terre Brie Mousse au chocolat noir	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage de légumes Riz au lait
SAMEDI 30	Concombre vinaigrette Sauté de dinde au romarin Riz pilaf Cotentin Fromage blanc à la framboise	Semoule fantaisie Poirine de veau farcie sauce forestière Mitonnée de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Velouté de courgettes Saucisses de Strasbourg Purée de carottes Crème au citron	Velouté de courgettes Bouillie de froment à la cannelle
DIMANCHE 31	Oeuf dur mayonnaise Dos de colin sauce ciboulette Fondue de poireaux Carré fromager Moelleux à la rhubarbe	Tartare de légumes au fromage frais Jambonneau et moutarde P. de terre rissolées Fraidou Crème dessert chocolat	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Ananas au sirop	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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