



Semaine n°38- du 14 au 20 Septembre 2020

NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | MENU C - SOIR | COMPLEMENTS |
|--------------------|---|---|--|--|
| LUNDI 14 | Carottes râpées vinaigrette Rougail saucisse Riz pilaf Vache qui rit Purée pomme mûre | Pâtes au basilic Emincé de dinde au paprika Chou-fleur persillé Emmental Prunes | Potage de légumes Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Mousse au chocolat au lait | Potage de légumes Floraline au lait à la cannelle |
| MARDI 15 | Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (PC) *** Yaourt nature Pêche | Taboulé libanais Escalope de porc sauce sauge Céleri braisé à la tomate Camembert Entremets vanille | Potage crécy Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel | Potage crécy Riz au lait au café |
| MERCREDI 16 | Pâté de foie Poulet rôti Ratatouille Bûchette mi-chèvre Far nature | Betteraves vinaigrette Filet de lieu sauce aneth Riz coloré Cotentin Flan nappé caramel | Potage de légumes Jambon blanc Coquillettes Pomme du Verger | Potage de légumes Semoule au lait vanille |
| JEUDI 17 | Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Haricots coco Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille | Salade de p. de terre échalote Œufs brouillés Epinards béchamel Saint Paulin Poire | Potage poireaux p. de terre Poêlée de légumes à la volaille (PC) *** Fromage blanc à la framboise | Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au chocolat |
| VENDREDI 18 | Concombre persillé Colin meunière Purée de carottes Brie Entremets praliné | Crêpe au fromage Sauté de dinde à la provençale Petits pois Pavé demi-sel Flan chocolat | Potage de légumes Lasagnes bolognaise (PC) *** Prunes | Potage de légumes Semoule au lait |
| SAMEDI 19 | Cervelas vinaigrette échalote Palette de porc au jus Courgettes braisées Fondu président Riz au lait | Melon Boulettes d'agneau sauce catalane Polenta crémeuse Gouda Pomme du Verger | Potage à la tomate Salade de p. de terre océane (PC/F) *** Liégeois café | Potage à la tomate Floraline à la fleur d'oranger |
| DIMANCHE 20 | Tomate mozzarella Sauté de bœuf basquaise Pâtes papillons Rondelé aux noix Tarte abricotine | Salade de lentilles Duo de poisson sauce crème curcuma Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Nectarine | Potage courgette céleri Assiette de charcuterie (F) Haricots verts vinaigrette Tapioca au lait | Potage courgette céleri Tapioca au lait |

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Taboulé libanais: boulgour, poivron, tomate, cumin, coriandre
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets
Salade de p.de terre océane : p.de terre, colin, crème, échalote, ciboulette

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