



Semaine n°40- du 28 Septembre au 4 Octobre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
28 LUNDI	Taboulé	Tomate vinaigrette	Velouté au pistou	Velouté au pistou
	Sauté de dinde marengo	Andouillette	Clafoutis chèvre épinards	
	Poêlée de légumes	Purée de p. de terre	Salade verte en chiffonnade	Bouillie de froment au café
	Cotentin	Emmental		
	Purée pomme cassis	Crème dessert chocolat	Fromage blanc aux fruits rouges	
29 MARDI	Concombre ciboulette	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Potage de légumes
	Boulettes de bœuf sauce curry	Filet de lieu sauce bercy	Emincé de volaille au paprika	
	Penne rigate	Brunoise de légumes	Salsifis persillés	Riz au lait
	Camembert	Fondu président		
	Entremets praliné	Pomme du Verger	Flan vanille	
30 MERCREDI	Betteraves vinaigrette	Salade arlequin	Potage de céleri	Potage de céleri
	Saucisse de Toulouse	Cake aux légumes	Courgettes au boeuf (PC)	
	Haricots blancs à la tomate	Duo de haricots	***	Tapioca au lait
	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé		
	Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Tapioca au lait	
1 JEUDI	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Potage de légumes
	Escalope viennoise	Estouffade de beef	Coquillettes à la parisienne (PC)	
	Ratatouille	Polenta crémeuse	***	Bouillie de froment vanille
	Gouda	Petit fromage frais ail et fines herbes		
	Eclair café	Flan nappé caramel	Poire	
2 VENDREDI	Saucisson à l'ail	Salade de perles italienne	Velouté carottes cumin	Velouté carottes cumin
	Filet de colin sauce tomate	Tajine de volaille à l'orientale	Pizza au fromage	
	Riz créole	Céleri braisé	Salade verte en chiffonnade	Semoule au lait au café
	Yaourt nature	Brie		
	Kiwi	Purée pomme vanille	Entremets chocolat	
3 SAMEDI	Tomate à l'estragon	Haricots beurre vinaigrette	Potage de légumes	Potage de légumes
	Echine de porc au jus	Omelette	Galette garnie volaille champignons	
	Carottes braisées	Pâtes papillons	Salade verte en chiffonnade	Tapioca au lait
	Pavé demi-sel	Tomme noire		
	Semoule au lait à la cannelle	Poire	Liégeois vanille	
4 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage frais ciboulette	Salade de lentilles	Potage à la tomate	Potage à la tomate
	Poulet rôti	Saumonette sauce basilic	Poêlée de légumes aux dés de jambon (PC)	
	P. de terre rissolées	Fenouil à la tomate	***	Floraline au chocolat
	Crème anglaise	Carré fromager		
	Moelleux aux fruits rouges	Pomme du Verger	Yaourt aromatisé	

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles italienne : perles, olive, tomate, basilic
 Velouté au pistou: légumes, tomate, basilic
 Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets
 Salade arlequin : p.de terre, poivron, 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