



Semaine n°44- du 26 Octobre au 1er Novembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
26 LUNDI	Betteraves à l'ail Cassoulet (PC) *** Pavé demi-sel Œuf au lait	Salade de perles aux petits légumes Sauté de dinde au curry Navets braisés Coulommiers Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Tarte aux légumes Haricots beurre Liégeois café	Potage poireaux p. de terre  Riz au lait
27 MARDI	Saucisson à l'ail Omelette Poêlée forestière Yaourt nature Purée pomme figue	Concombre ciboulette Colin meunière citron Coquillettes Mimolette Flan vanille	Potage de céleri carottes Hachis parmentier (PC) *** Poire	Potage de céleri carottes  Tapioca au lait à la fleur d'oranger
28 MERCREDI	Chou rouge râpé vinaigrette Poulet sauce suprême Carottes braisées Crème anglaise Moelleux à la cannelle	Haricots verts échalote Quenelles de veau sauce normande Riz pilaf Edam Mousse au chocolat noir	Potage de légumes Pizza royale Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes  Bouillie de froment au café
29 JEUDI	Salade coleslaw Lasagnes bolognaise (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Semoule fantaisie Escalope de porc au jus Blettes béchamel Yaourt nature Purée pomme agrumes	Crème de potiron à la muscade Tarte au fromage Epinards braisés Kiwi	Crème de potiron à la muscade  Riz au lait au caramel
30 VENDREDI	Mortadelle Filet de lieu sauce bercy Purée de brocolis Gouda Tapioca au lait au café	Poireaux vinaigrette Œufs brouillés aux herbes Pâtes tortis Petit moulé nature Pomme du Verger	Potage de légumes Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat	Potage de légumes  Floraline au lait à la vanille
31 SAMEDI	Salade de p. de terre ciboulette Escalope viennoise Mitonnée de légumes Yaourt aromatisé Poire	Carottes râpées vinaigrette au cumin Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Cotentin Entremets pistache	Potage paysanne Risotto de fruits de mer (PC) *** Mousse citron	Potage paysanne  Semoule au lait au chocolat
1 DIMANCHE	Macédoine de légumes mayonnaise Palette de porc à la diable Pommes rissolées Rondelé aux noix Tarte au flan	Salade de pâtes tricolore Steak haché de veau sauce angevine Céleri braisé Carré fromager Flan au chocolat	Potage de légumes Chou-fleur à la volaille au curcuma (PC) *** Purée pomme vanille	Potage de légumes  Bouillie de froment à la cannelle

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade coleslaw : carotte et chou râpés, mayonnaise

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