



Semaine n°46- du 9 au 15 Novembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 9	Salade fantaisie Hachis Parmentier (PC) *** Yaourt aromatisé Poire	Salade pastourelle Blanquette de volaille Navets braisés Mimolette Crème au citron	Velouté de champignons Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Velouté de champignons Riz au lait à la cannelle
MARDI 10	Betteraves échalote Omelette nature Duo de haricots Tomme blanche Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Concombre vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Flageolets à la tomate Fondu président Flan nappé caramel	Potage paysanne Risotto fermière (PC) *** Pomme du Verger	Potage paysanne Floraline au lait vanille
MERCREDI 11	Pâté de campagne Poulet sauce marchand de vin Poêlée de légumes Cotentin Tarte normande	Chou blanc à la japonnaise Echine de porc sauce moutarde Pâtes papillons Carré fromager Entremets praliné	Potage de légumes Colin pané citron Fondue de poireaux Kiwi	Potage de légumes Tapioca au lait au café
JEUDI 12	Salade de p. de terre à l'ancienne Jambon braisé sauce madère Chou-fleur béchamel Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme figue	Carottes râpées vinaigrette Goulash de bœuf Riz créole Coulommiers Mousse au chocolat	Crème soubise Clafoutis de légumes Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Crème soubise Bouillie de froment à la vanille
VENDREDI 13	Haricots verts vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Pâtes tortis Gouda Flan vanille	Cervelas vinaigrette échalote Cordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Pruneaux au vin	Potage de légumes Crêpe au fromage Julienne de légumes Poire	Potage de légumes Semoule au lait
SAMEDI 14	Salade antillaise Emincé de dinde grand-mère Carottes persillées Fraidou Purée de pommes	Andouille Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de p. de terre Bleu Orange	Potage Dubarry Œufs durs béchamel Haricots verts aux oignons Mousse café	Potage Dubarry Tapioca au lait
DIMANCHE 15	Terrine de légumes mayonnaise Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Petit fromage frais aux noix Moelleux poire cannelle	Taboulé Paupiette de saumon sauce citron Epinards à la crème Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Sauté de volaille sauce aurore Salsifis persillés Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin
 Salade de p. de terre à l'ancienne: p. de terre, moutarde à l'ancienne
 Chou blanc à la Japonnaise : chou blanc râpé sauce soja
 Salade antillaise: riz, ananas, poivron

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