



Semaine n°48- du 23 au 29 Novembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 23	Salade exotique Emincé de dinde forestière Jardinière de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Purée de pommes	Chou rouge vinaigrette Beignets de poisson citron Pommes vapeur Camembert Crème dessert vanille	Potage de légumes Gougère au fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Potage de légumes Tapioca au lait
MARDI 24	Betteraves vinaigrette Jambonneau sauce moutarde Lentilles cuisinées Yaourt nature Poire	Pâtes au basilic Sauté de bœuf sauce brune Carottes braisées Fondu président Mousse au chocolat	Velouté aux champignons Poêlée de légumes à la volaille (PC) *** Semoule au lait à la cannelle	Velouté aux champignons Semoule au lait à la cannelle
MERCREDI 25	Chou blanc aux raisins Boulettes de bœuf sauce piquante Riz pilaf Brie Œuf au lait	Salade soisson Pintade façon coq au vin Purée de céleri Yaourt aromatisé Orange	Velouté de potiron Clafoutis normand Fondue de poireaux Crème dessert chocolat	Velouté de potiron Bouillie de froment au chocolat
JEUDI 26	Carottes râpées vinaigre de cidre Omelette nature Haricots verts aux oignons Gouda Tarte au flan	Cervelas Poitrine de veau chasseur Coquillettes Rondelé au poivre Kiwi	Potage de légumes Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme mangue	Potage de légumes Floraline au lait vanille
VENDREDI 27	Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson (PC) *** Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Semoule fantaisie Rôti de porc au jus Blettes à la crème Cotentin Flan vanille	Potage crécy Chou vert braisé au boeuf (PC) *** Crème pâtissière aux amandes	Potage crécy Riz au lait au café
SAMEDI 28	Pâté de foie Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Entremets caramel	Chou-fleur à la grecque Colombo de poisson Riz créole Bûchette mi chèvre Poire	Potage de légumes Tortilla aux pommes de terre Epinards béchamel Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait à la fleur d'oranger
DIMANCHE 29	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Carré fromager Far Breton	Salade de p. de terre échalote Sauté de porc au curry Haricots beurre Fraidou Orange	Potage Dubarry Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Liégeois café	Potage Dubarry Semoule au lait au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade soisson: haricots blancs, paprika
Salade coleslaw: carotte, chou blanc 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