



Semaine n°49- du 30 Novembre au 6 Décembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
30 LUNDI	Haricots verts vinaigrette	Salade de perles aux petits légumes	Potage à l'oseille	Potage à l'oseille
	Cassoulet (PC)	Sauté de dinde au curry	Tarte aux légumes	Riz au lait
	***	Navets braisés	Salade verte en chiffonnade	
	Pavé demi-sel	Coulommiers	Mousse au chocolat au lait	
	Entremets vanille	Pomme du Verger		
1 MARDI	Pâté de campagne	Salade auvergnate	Potage de céleri carottes	Potage de céleri carottes
	Omelette	Colin meunière citron	Hachis parmentier (PC)	Tapioca au lait à la fleur d'oranger
	Poêlée forestière	Coquillettes	***	
	Yaourt nature	Mimolette	Poire	
	Purée pomme figue	Crème dessert caramel		
2 MERCREDI	Céleri rémoulade	Betteraves à l'ail	Potage de légumes	Potage de légumes
	Poulet sauce chasseur	Quenelles de veau sauce crème	Pizza royale	Bouillie de froment au café
	Carottes braisées	Riz pilaf	Salade verte en chiffonnade	
	Crème anglaise	Edam	Yaourt aromatisé	
	Moelleux à la cannelle	Orange		
3 JEUDI	Chou rouge vinaigrette	Semoule fantaisie	Crème de potiron à la muscade	Crème de potiron à la muscade
	Lasagnes bolognaise (PC)	Escalope de porc au jus	Clafoutis normand	Riz au lait au caramel
	***	Blettes béchamel	Epinards braisés	
	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature	Kiwi	
	Flan nappé caramel	Purée pomme agrumes		
4 VENDREDI	Saucisson à l'ail	Poireaux vinaigrette	Potage de légumes	Potage de légumes
	Filet de lieu sauce beryc	Œufs brouillés aux herbes	Caroline aux champignons	Floraline au lait à la vanille
	Purée de brocolis	Pâtes tortis	Salade verte en chiffonnade	
	Gouda	Petit fromage frais nature	Crème dessert chocolat	
	Tapioca au lait	Poire		
5 SAMEDI	Salade de p. de terre à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrette au cumin	Potage paysanne	Potage paysanne
	Escalope viennoise	Bœuf aux oignons	Risotto de fruits de mer (PC)	
	Haricots beurre persillés	Polenta crémeuse	***	Semoule au lait au chocolat
	Yaourt aromatisé	Cotentin	Liégeois vanille	
	Clémentines	Entremets pistache		
6 DIMANCHE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pâtes tricolore	Potage de légumes	Potage de légumes
	Palette de porc à la diable	Steak haché de veau sauce angevine	Chou-fleur à la volaille au curcuma (PC)	Bouillie de froment à la cannelle
	Pommes rissolées	Céleri braisé	***	
	Rondelé aux noix	Carré fromager	Purée pomme 4 épices	
	Gâteau basque	Flan chocolat		

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignons, persil

Salade de p. de terre à l'ancienne: p. de terre, moutarde à l'ancienne

Salade de pâtes tricolore : tortis couleurs, tomate, poivron, olive

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