Atousages

Semaine n°51- du 14 au 20 Décembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 14	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis Parmentier (PC) --- Yaourt aromatisé Clémentines	Salade paysanne Sauté de dinde au paprika Navets braisés Mimolette Crème au citron	Velouté de potiron Crêpe au fromage Trio de légumes Liégeois au chocolat	Velouté de potiron Riz au lait à la cannelle
MARDI 15	Betteraves échalote Couscous aux boulettes d'agneau (PC) --- Coulommiers Flan nappé caramel	Cake aux légumes Omelette nature Céleris braisés Rondelé Pomme du Verger	Potage paysanne Risotto fermière (PC) --- Fromage blanc à la myrtille	Potage paysanne Floraline au lait vanille
MERCREDI 16	Pâté de campagne Poulet sauce marchand de vin Carottes persillées Coeurde Crêpe au sucre	Chou rouge vinaigrette 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 17	Salade de p. de terre échalote Jambon braisé sauce madère Chou-fleur béchamel Yaourt nature Purée pomme figue	Céleri sauce fromage blanc curry Goulash de boeuf Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage crécy Clafoutis de légumes Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage crécy Bouillie de froment à la vanille
VENDREDI 18	Salade coleslaw Filet de colin sauce bretonne Pâtes torsadées Gouda Flan carotte	Carottes vinaigrette échalote Cordon bleu Petits pois au jus Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Semoule au lait
SAMEDI 19	Salade antillaise Emincé de dinde grand-mère Haricots verts persillés Fraidou Purée pommes crème de marrons	Andouille Rognons de boeuf sauce bordelaise Purée de p. de terre Bleu Orange	Potage Dubarry Oeufs durs béchamel Julienne de légumes Mousse café	Potage Dubarry Tapioca au lait
DIMANCHE 20	Terrine de légumes mayonnaise Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Petit fromage frais aux noix Madeleine pomme cannelle	Taboulé Saumonette sauce oseille Epinards à la crème Edam 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 paysanne: pâtes, tomates, jambon
Salade antillaise: riz, ananas, poivron
Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise
Trio de légumes: haricot vert, carotte, chou-fleur

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Pour indiquer que le menu sera selon sa disponibilité (approvisionnement)

PC : Plat complet / F : Plat froid