



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 pastourelle 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 Cotentin 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 bœuf 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 tortis Gouda Flan vanille	Cervelas 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 bœuf sauce bordelaise Purée de p. de terre Bleu Orange	Potage Dubarry Œufs 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 Moelleux poire 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 pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade antillaise: riz, ananas, poivron
Salade coleslaw : carotte et choux râpés, mayonnaise
Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur

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