



Semaine n°52- du 21 au 27 Décembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 21	Chou-fleur vinaigrette Coquillettes à la bolognaise (PC) *** Emmental Mousse au chocolat	Salade esaü Quenelles de brochet sauce aurore Poêlée de légumes Rondelé au poivre Poire	Potage poireau p. de terre Jambon blanc Petits pois fermière Fromage blanc au miel	Potage poireau p. de terre Semoule au lait à la cannelle
MARDI 22	Saucisson à l'ail Poulet sauce marchand de vin Navets braisés Yaourt nature Purée pomme myrtille	Carottes et céleris râpés mayonnaise Bœuf stroganoff Purée de p. de terre Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert vanille	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger
MERCREDI 23	Betteraves ciboulette Palette de porc au jus Haricots coco cuisinés Pavé 1/2 sel Entremets café	Salade de p. de terre océane Œufs brouillés aux champignons Endive braisée Tomme noire Orange	Velouté crécy Cake au poireau et curry Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat	Velouté crécy Riz au lait
JEUDI 24	Salade de perles aux petits légumes Colin meunière citron Carottes persillées Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines	Chou rouge vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Yaourt aromatisé Flan vanille	Crème soubise Boudin blanc sauce Noilly Prat Purée de patate douce Crème au caramel beurre salé	Crème soubise Semoule au lait au café
 VENDREDI 25	Ballotine de volaille fine champagne Rôti de veau sauce aux baies roses Duo de haricots aux marrons Cantal Bûche de Noël	Terrine de St Jacques sauce aneth Filet de limande aux crevettes Pommes Duchesse Fourme d'Ambert Bûche de Noël	Velouté de potiron Feuilleté du pêcheur Céleris braisés Pomme du Verger	Velouté de potiron Bouillie de froment au chocolat
SAMEDI 26	Salade exotique Saucisse de Toulouse Légumes de la potée Fondu président Flan chocolat	Carottes cuites au cumin Parmentier de pois cassés au bœuf (PC) *** Mimolette Kiwi	Potage de céleri Omelette Epinards à la crème Tapioca au lait	Potage de céleri Tapioca au lait
DIMANCHE 27	Pâté de lapin Duo de poisson sauce crème curcuma Julienne de légumes Crème anglaise Gâteau de Savoie	Haricots verts échalote Gigot d'agneau aux herbes Pâtes tortis Edam Orange	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Riz au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade esaü: lentilles, œuf dur, oignons

Salade de p. de terre océane: p. de terre, colin, crème ciboulette

Salade exotique: riz, ananas, maïs

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