



Semaine n°53- du 28 Décembre 2020 au 3 Janvier 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 28	Betteraves à l'échalote Jambonneau moutarde dose Lentilles cuisinées Yaourt nature Mousse au chocolat	Salade arizona Sauté de bœuf miron-ton Carottes braisées Fondu président Pomme du Verger	Potage Dubarry Crêpe fruits de mer Salade verte en chiffonnade Entremets praliné	Potage Dubarry Tapioca au lait
MARDI 29	Céleri sauce fromage blanc curry Emincé de dinde forestière Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment au café	Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau chasseur Polenta crémeuse Camembert Crème dessert vanille	Potage de légumes Clafoutis normand Fondue de poireaux Kiwi	Potage de légumes Semoule au lait à la cannelle
MERCREDI 30	Cervelas Beignets de poisson citron Chou-fleur et brocolis Brie Purée pomme 4 épices	Carottes râpées vinaigrette Escalope de poulet au jus Purée de p. de terre Vache qui rit Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage crécy cumin Riz au lait
JEUDI 31	Taboulé Boulettes de bœuf sauce piquante Poêlée de légumes Gouda Clémentines	Terrine de légumes mayonnaise Omelette Pâtes tricolores Rondelé aux noix Liégeois café	Velouté de potiron Matelote de poisson Riz aux champignons Œuf au lait au cointreau	Velouté de potiron Floraline au lait vanille
 VENDREDI 1	Pâté en croûte Sauté de canard réduction de vin rouge Pommes noisettes Bûche de chèvre Entremets poire caramel	Terrine de sanglier aux noisettes Filet de cabillaud terre et mer* Flan de légumes au curcuma Saint Nectaire Entremets poire caramel	Crème de légumes Jambon blanc Purée de carottes Poire	Crème de légumes Bouillie de froment au chocolat
SAMEDI 2	Chou-fleur à la grecque Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Crème au citron	Pâté de foie Colombo de poisson Riz créole Emmental Pomme du Verger	Potage Poireau p.de terre Pâtes à la parisienne (PC) *** Flan vanille	Potage Poireau p.de terre Tapioca au lait à la fleur d'oranger
DIMANCHE 3	Œuf dur mayonnaise Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Epiphanie Carré fromager Galette des Rois	Salade de p. de terre échalote Sauté de porc au curry Blettes braisées Fraidou Orange	Potage de légumes Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Crème dessert chocolat	Potage de légumes Semoule au lait au café

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arizona: riz, petits pois, maïs, emmental, tomate
*Sauce terre et mer : crème, crevettes, lardons

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