



Semaine n°10- du 8 au 14 Mars 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>8</b> <b>LUNDI</b>	Haricots verts échalote Echine de porc sauce moutarde Pâtes papillons Yaourt nature Purée pomme poire	Salade soisson Sauté de dinde au cidre Céleri braisé Mimolette Flan chocolat	Potage poireaux p. de terre Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Liégeois vanille	Potage poireaux p. de terre  Riz au lait
<b>9</b> <b>MARDI</b>	Chou blanc vinaigrette Parmentier de bœuf à la carotte (PC) *** Petit fromage frais ail et fines herbes Tarte normande	Museau de porc vinaigrette Merlu meunière Riz aux petits légumes printanier Tomme noire Orange	Potage de légumes Jambon blanc Petits pois fermière Ananas au sirop	Potage de légumes  Bouillie de froment au chocolat
<b>10</b> <b>MERCREDI</b>	Betteraves à l'ail Poulet sauce estragon Haricots verts persillés Fondu président Semoule au lait aux raisins	Salade de pâtes tricolore Œufs brouillés Julienne de légumes forestière Edam Crème dessert caramel	Crème soubise Clafoutis chèvre épinards Salade verte en chiffonnade Poire	Crème soubise  Tapioca au lait
<b>11</b> <b>JEUDI</b>	Cervelas Palette de porc au jus Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Carottes râpées vinaigrette Poitrine de veau farcie au jus P.de terre rissolées Gouda Mousse au chocolat	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille	Potage de légumes  Riz au lait à la vanille
<b>12</b> <b> VENDREDI</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin à la crème de poireaux Riz créole Cotentin Entremets vanille	Taboulé Emincé de dinde aux oignons Haricots beurre au curcuma Brie Liégeois café	Velouté de champignons Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Orange	Velouté de champignons  Floraline à la cannelle
<b>13</b> <b>SAMEDI</b>	Salade de p. de terre océane Chou-fleur à la parisienne (PC) *** Coulommiers Kiwi	Salade fantaisie Saumonette sauce armoricaine Polenta crémeuse Pavé 1/2 sel Flan vanille	Potage de légumes Risotto de volaille (PC) *** Purée pomme 4 épices	Potage de légumes  Tapioca au lait à la fleur d'oranger
<b>14</b> <b>DIMANCHE</b>	Pâté de campagne Langue de bœuf sauce madère Carottes et navets Rondelé aux noix Far Breton	Chou rouge cuit vinaigrette aux pommes Cuisse de canette à l'orange Coquillettes Carré fromager Pomme du Verger	Velouté Saint Germain Crêpe aux fruits de mer Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Velouté Saint Germain  Semoule au lait au café

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs  
Salade tricolore: pâtes tricolores, olives, poivrons  
Salade soisson: haricots blancs, paprika  
Salade de p. de terre océane: p. de terre, colin, crème fraîche, ciboulette, échalote

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