



Semaine n°12- du 22 au 28 Mars 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 22	Salade de perles citron coriandre Poulet sauce marchand de vin Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Crème pâtissière au café	Chou rouge vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Riz pilaf Edam Flan chocolat	Crème soubise Clafoutis Normand Salade verte en chiffonnade Orange	Crème soubise Floraline au lait
MARDI 23	Betteraves échalote Tortis bolognaise (PC) *** Yaourt aromatisé Poire	Salami Filet de colin sauce citron Epinards à la crème Petit fromage frais Tapioca au lait	Velouté de lentilles corail Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Fromage blanc au miel	Velouté de lentilles corail Bouillie de froment à la cannelle
MERCREDI 24	Salade colorée Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Coulommiers Flan nappé caramel	Semoule fantaisie Bœuf mode Carottes braisées Fondu président Purée de pommes	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Crème au citron	Potage de légumes Semoule au lait au chocolat
JEUDI 25	Pâté de foie Emincé de dinde sauce forestière Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux pistache poire	Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau chasseur Macaronis Emmental Mousse au chocolat	Potage poireaux p. de terre Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Tapioca au lait à la vanille
VENDREDI 26	Céleri rémoulade Matelote de poisson Riz créole Cotentin Entremets caramel	Pommes de terre échalote Chou farçi et ses légumes (PC) *** Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce paprika Brunoise de légumes Poire au vin	Potage de légumes Semoule au lait au café
SAMEDI 27	Carottes râpées vinaigrette Echine de porc au jus Lentilles cuisinées Yaourt nature Purée pomme mangue	Salade de pâtes au basilic Œufs durs béchamel Haricots beurre pesrillés Fraidou Pomme du Verger	Velouté de potiron Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Mousse café	Velouté de potiron Riz au lait rhum raisin
DIMANCHE 28	Tartare de légumes au fromage frais Parmentier de canard (PC) *** Gouda Flan pâtissier	Salade antillaise Filet de merlu meunière citron Chou-fleur au curcuma Camembert Liégeois vanille	Potage de légumes Salsifis au bœuf (PC) *** Floraline au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge, oignon, radis  
Salade antillaise : riz, ananas, poivron  
Clafoutis Normand: Clafoutis au camembert

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