



Semaine n°15- du 12 au 18 Avril 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 12	Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Mimolette Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Bœuf bourguignon Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille	Velouté de lentilles corail Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Yaourt aromatisé	Velouté de lentilles corail Tapioca au lait à la cannelle
MARDI 13	Betteraves ciboulette Sauté de dinde au miel Céleris braisés Pavé 1/2 sel Bouillie de froment au café	Rillettes de porc Riz cantonnais (PC) *** Tomme noire Kiwi	Potage de légumes Cake aux trois fromages Salade verte en chiffonnade Pruneaux au sirop	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille
MERCREDI 14	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Yaourt nature Orange	Salade arlequin Beignet de poisson au citron Duo haricots verts et beurre Camembert Purée de pommes	Velouté de poireaux Chou-fleur à parisienne (PC) *** Crème dessert vanille	Velouté de poireaux Riz au lait à la fleur d'oranger
JEUDI 15	Céleri rémoulade Poulet rôti Carottes aux oignons Cotentin Marbré chocolat vanille	Pâté de campagne Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne Haricots blancs cuisinés Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Omelette nature Pommes boulangères Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait
VENDREDI 16	Saucisson à l'ail Quenelles de brochet sauce crustacés Riz créole Gouda Pomme du Verger	Taboulé Steak haché de veau au jus Purée de petits pois Fondu président Flan chocolat	Potage crécy Tarte aux légumes Epinards béchamel Purée pomme fruits rouges	Potage crécy Semoule au lait vanille
SAMEDI 17	P. de terre tomate, ciboulette Jambon sauce madère Jardinière de légumes Fromage frais au sel de Guérande Entremets vanille	Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de dinde au curry Purée de pomme de terre Emmental Mousse café	Potage de céleri Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes persillées Kiwi	Potage de céleri Riz au lait
DIMANCHE 18	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Coulommiers Clafoutis aux poires	Salade de lentilles échalotes Saumonette sauce citron Julienne de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la noix de coco	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

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