



Semaine n°16- du 19 au 25 Avril 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 19	Céleri rémoulade Cuisse de poule sauce crème Riz créole Yaourt nature Purée pomme fraise	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Filet de lieu sauce citron Poireaux béchamel Saint Paulin Orange	Velouté d'asperges Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille	Velouté d'asperges Tapioca au lait
MARDI 20	Cervelas vinaigrette Potée de jambonneau au chou (PC) *** Gouda Entremets praliné	Haricots verts vinaigrette Bœuf aux oignons Coquillettes Cotentin Mousse au chocolat	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Fenouil braisé Poire	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger
MERCREDI 21	Salade coleslaw Omelette Petits pois fermière Fondu président Tarte au flan	Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage courgette céleri Risotto de volaille (PC) *** Fromage blanc au coulis de mangue	Potage courgette céleri Riz au lait
JEUDI 22	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons (PC) *** Camembert Flan nappé caramel	Semoule fantaisie Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre Fraidou Orange	Potage poireaux p. de terre Poêlée de légumes aux lardons (PC) *** Purée pomme 4 épices	Potage poireaux p. de terre Semoule au lait
VENDREDI 23	P. de terre vinaigrette à l'ancienne Colin meunière citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Pomme du Verger	Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets vanille	Potage aux brocolis Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage aux brocolis Bouillie de froment au café
SAMEDI 24	Pâté de foie Emincé de dinde grand-mère Purée d'haricots verts Fromage frais au sel de Guérande Tapioca au lait à la cannelle	Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tomate Riz pilaf Tomme blanche Liégeois café	Potage de légumes P. de terre farcie Trio de légumes Poire	Potage de légumes Floraline à la vanille
DIMANCHE 25	Salade fantaisie Sauté de porc à l'ancienne Pâtes penne rigate Brie Far breton aux pruneaux	Galantine de volaille Courgettes au bœuf (PC) *** Petit fromage frais aux noix Pomme du Verger	Potage crécy Gratin de poisson aux épinards (PC) *** Flan chocolat	Potage crécy Riz au lait au caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte et chou blanc râpés, mayonnaise
Salade bicolore: carotte râpée, radis
Salade fantaisie : céleri râpé, pomme, raisins secs
Potée de jambonneau : jambonneau, pomme de terre, chou vert, carotte
Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur

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