



Semaine n°17- du 26 Avril au 2 Mai 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
26 LUNDI	Chou rouge vinaigrette Couscous de poulet (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Entremets café	Pâtes au basilic Omelette nature Pêlé mêlé provençal Emmental Orange	Potage céleri Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage céleri Tapioca au lait vanille
27 MARDI	Saucisson à l'ail Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots beurre persillés Yaourt nature Crêpe au sucre	Concombre vinaigrette Filet de colin sauce crème de petits pois Riz créole Mimolette Flan nappé caramel	Potage de légumes Tortis au poulet sauce champignons (PC) *** Poire	Potage de légumes Floraline au lait à la cannelle
28 MERCREDI	Carottes râpées ciboulette Palette de porc sauce diable Haricots coco cuisinés Coulommiers Kiwi	P. de terre à l'aneth Quenelles de veau sauce normande Epinards à la crème Pavé 1/2 sel Liégeois chocolat	Velouté d'asperges Œufs brouillés aux herbes Poireaux béchamel Purée pomme vanille	Velouté d'asperges Riz au lait
29 JEUDI	Betteraves vinaigrette Blanquette de volaille Jardinière de légumes Fraidou Bouillie de froment au café	Cervelas vinaigrette Rognons de porc sauce madère Coquillettes Bleu Orange	Potage Dubarry Cake au chorizo Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage Dubarry Tapioca au lait
30 VENDREDI	Macédoine de légumes mayonnaise Parmentier de poisson (PC) *** Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Crêpe au fromage Poulet sauce estragon Petits pois au jus Gouda Entremets pistache	Potage de légumes Blettes à la parisienne (PC) *** Fromage blanc à la myrtille	Potage de légumes Semoule au lait au chocolat
1 SAMEDI	1er Mai Salade fraîcheur Poitrine de veau farcie à la provençale Courgettes en dés persillées Edam Œuf au lait	Chou blanc sauce fromage blanc curry Sauté de boeuf aux oignons Pâtes papillons Fondu président Mousse au chocolat	Potage à l'oseille Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Pomme cuite au four	Potage à l'oseille Bouillie de froment
2 DIMANCHE	Céleri aux lardons et chèvre vinaigrette Cuisse de canette aux griottes Polenta crémeuse Rondelé au poivre Moelleux chocolat blanc framboise	Taboulé Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Saucisse de Strasbourg Purée de carottes à la muscade Flan vanille	Potage de légumes Tapioca au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs

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