



Semaine n°21- du 24 au 30 Mai 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 24	Rémoulade de courgettes Cuisse de poule sauce crème Riz créole Petit fromage frais aux noix Œuf au lait	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Filet de lieu sauce citron Poireaux béchamel Saint Paulin Liégeois café	Velouté d'asperges Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger	Velouté d'asperges Tapioca au lait
MARDI 25	Salade du chef Jambonneau Pêlé mêlé provençal Gouda Poire	Salade bicolore Bœuf aux oignons Coquillettes Cotentin Mousse au chocolat	Potage de légumes Haricots verts à la volaille (PC) *** Semoule au lait rhum raisins	Potage de légumes semoule au lait rhum raisins
MERCREDI 26	Concombre ciboulette Omelette Petits pois fermière Fondu président Gaufre au chocolat	Betteraves vinaigrette Andouillette Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage courgette carotte Risotto de poisson (PC) *** Purée pomme fruits rouges	Potage courgette carotte Bouillie de froment
JEUDI 27	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème origan (PC) *** Camembert Flan nappé caramel	Semoule fantaisie Poulet Vallée d'Auge Poêlée de légumes Fraidou Kiwi	Potage poireaux p. de terre Blettes à la parisienne (PC) *** Fromage blanc au coulis de mangue	Potage poireaux p. de terre Riz au lait au café
VENDREDI 28	P. de terre vinaigrette à l'ancienne Colin meunière citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Purée pomme miel	Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets vanille	Potage à l'oseille Caroline aux champignons Fenouil à la tomate Crème dessert caramel	Potage à l'oseille Tapioca au lait au chocolat
SAMEDI 29	Pâté de foie Emincé de dinde grand-mère Purée de céleri Pavé 1/2 sel Tapioca au lait à la cannelle	Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Riz pilaf Tomme blanche Liégeois café	Potage de légumes Œufs durs béchamel Trio de légumes Pomme du Verger	Potage de légumes Floraline à la vanille
DIMANCHE 30	Tomate ciboulette Sauté de porc à l'ancienne Pâtes penne rigate Brie Marbré framboise	Galantine de volaille Moussaka de boeuf (PC) *** Yaourt nature Poire	Potage crécy Gratin de poisson aux épinards (PC) *** Flan chocolat	Potage crécy Bouillie de froment à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
Salade bicolore: carotte, radis  
Salade du chef : riz, tomate, jambon, œuf dur

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