



Semaine n°38- du 14 au 20 Septembre 2020

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
14 LUNDI	Carottes râpées vinaigrette Rougail saucisse Riz pilaf Vache qui rit Purée pomme mûre	Pâtes au basilic Emincé de dinde au paprika Chou-fleur persillé Emmental Prunes	Potage de légumes Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Floraline au lait à la cannelle
15 MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis parmentier (PC) *** Yaourt nature Pêche	Taboulé libanais Escalope de porc sauce sauge Céleri braisé à la tomate Camembert Entremets vanille	Potage crécy Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel	Potage crécy Riz au lait au café
16 MERCREDI	Pâté de foie Poulet rôti Ratatouille Bûchette mi-chèvre Far nature	Betteraves vinaigrette Filet de lieu sauce aneth Riz coloré Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes Jambon blanc Coquillettes Pomme du Verger	Potage de légumes Semoule au lait vanille
17 JEUDI	Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Haricots coco Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille	Salade de p. de terre échalote Œufs brouillés Epinards béchamel Saint Paulin Poire	Potage poireaux p. de terre Poêlée de légumes à la volaille (PC) *** Fromage blanc à la framboise	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment au chocolat
18 VENDREDI	Concombre persillé Colin meunière Purée de carottes Brie Entremets praliné	Crêpe au fromage Sauté de dinde à la provençale Petits pois Pavé demi-sel Flan chocolat	Potage de légumes Lasagnes bolognaise (PC) *** Prunes	Potage de légumes Semoule au lait
19 SAMEDI	Cervelas vinaigrette échalote Palette de porc au jus Courgettes braisées Fondou président Riz au lait	Melon Boulettes d'agneau sauce catalane Polenta crémeuse Gouda Pomme du Verger	Potage à la tomate Salade de p. de terre océane (PC/F) *** Liégeois café	Potage à la tomate Floraline à la fleur d'oranger
20 DIMANCHE	Tomate mozzarella Sauté de bœuf basquaise Pâtes papillons Rondelé aux noix Tarte abricotine	Salade de lentilles Duo de poisson sauce crème curcuma Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Nectarine	Potage courgette céleri Assiette de charcuterie (F) Haricots verts vinaigrette Tapioca au lait	Potage courgette céleri Tapioca au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Taboulé libanais: boulgour, poivron, tomate, cumin, coriandre
Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets
Salade de p.de terre océane : p.de terre, colin, crème, échalote, ciboulette

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