



Semaine n°43- du 25 au 31 Octobre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 25	Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets café	Salade pastourelle Colin meunière Chou-fleur et brocoli Mimolette Orange	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Velouté de potiron Riz au lait à la cannelle
MARDI 26	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Betteraves vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Emmental Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Raviolis de bœuf sauce tomate *** Poire	Potage crécy cumin Tapioca au lait vanille
MERCREDI 27	Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt aromatisé Kiwi	Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de volaille Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel Pruneaux au vin	Potage de légumes Semoule au lait au café
JEUDI 28	Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau *** Coulommiers Gaufre au chocolat	Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf Coquillettes Fondu président Flan vanille	Velouté aux poireaux Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme 4 épices	Velouté aux poireaux Floraline au lait
VENREDI 29	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Œuf au lait	Salade Marco Polo Cordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait au caramel	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel
SAMEDI 30	Museau de porc vinaigrette à l'échalote Poulet sauce chasseur Navets braisés Fraidou Purée de pommes	Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert chocolat	Potage paysanne Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Mousse café	Potage paysanne Floraline au lait à la vanille
DIMANCHE 31	Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Tortis Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Salade de perles citron coriandre Saumonette sauce aux câpres Carottes et champignons persillés Bûchette mi chèvre Pomme du Verger	Potage de légumes Emincé de dinde sauce aurore Salsifis persillés Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise
Potée au jambonneau : jambonneau, pdt, carotte, chou vert
Clafoutis d'Automne: champignons, panais

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