



Semaine n°44- du 1er au 7 Novembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI	Betterave ciboulette Parmentier de canard *** Toussaint Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière pomme caramel	Semoule fantaisie Paupiette de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Orange	Crème soubise Pizza royale Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Crème soubise Tapioca au lait à la cannelle
MARDI	Céleri et carotte sauce ravigote Echine de porc aux herbes Haricots coco Cotentin Mousse au chocolat	Salade du Léon Filet de colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Emmental Riz au lait au caramel	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Poire	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI	Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme myrtille	Pâté de campagne Fricassée de volaille Navets braisés Gouda Kiwi	Velouté de potiron Omelette Poêlée campagnarde Crème dessert vanille	Velouté de potiron Semoule au lait au café
JEUDI	Saucisson à l'ail Poulet sauce normande Carottes braisées Coulommiers Clafoutis aux poires	Chou rouge vinaigrette Bœuf stroganoff Polenta crémeuse Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Riz au lait
 VENDREDI	Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Entremets café	Macédoine de légumes mayonnaise Tortis au poulet sauce aux champignons *** Rondelé Pomme du Verger	Velouté de poireau Caroline au fromage Julienne de légumes au fenouil Yaourt aromatisé	Velouté de poireau Tapioca au lait à la vanille
SAMEDI	Haricots verts échalote Boudin noir Purée de p. de terre Carré fromager Kiwi	Salade de lentilles Œufs durs béchamel Blettes sauce mornay Yaourt nature Purée pomme verveine	Potage de céleri Chou-fleur à la volaille et curcuma *** Bouillie de froment à la vanille	Potage de céleri Bouillie de froment vanille
DIMANCHE	Rillettes de porc Duo de poisson sauce crevette Poêlée de légumes Edam Gâteau basque	Carottes cuites vinaigrette au cumin Chou farci sauce tomate Pommes vapeur Bûchette mi-chèvre Liégeois chocolat	Potage de légumes Risotto fermière *** Orange	Potage de légumes Floraline au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule,tomate, maïs - Salade du Léon : chou fleur et maïs
 Salade exotique: riz, ananas, maïs / Risotto fermière: riz, jambon, champignon, crème
 Salade auvergnate: chou blanc, emmental
 Poêlée campagnarde: p. de terre, haricots verts, champignons
 Poêlée de légumes: carotte, haricots verts, navets

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