Semaine n°48 : du 29 Novembre au 5 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 29	Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets vanille	Salade de pâtes tricolores Colin pané Chou-fleur et brocoli Mimolette Orange	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Velouté de potiron Semoule au lait
MARDI 30	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 Rôti de bœuf sauce tomate *** Poire	Potage crécy cumin Tapioca au lait vanille
MERCREDI 1	Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt aromatisé Clémentine	Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de volaille Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel Pruneaux au vin	Potage de légumes Semoule au lait au café
JEUDI 2	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 Riz au lait
VENDREDI 3	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Riz au lait	Salade charcutière Gordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Kiwi	Potage de légumes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait au caramel	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel
SAMEDI 4	Museau de porc vinaigrette à l'échalote Poulet sauce chasseur Navets rissolés Fraidou Purée de pommes	Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce lyonnaise Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert chocolat	Potage paysanne Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Mousse café	Potage paysanne Polenta au lait
DIMANCHE 5	Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Tortis Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Salade de pâtes citron coriandre Saucisse sauce aux cèpes 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

SALADES COMPOSÉES

Salade de pâtes tricolores : pâtes tricolores, olive, poivron

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

Salade charcutière : p. de terre, cervelas, cornichon

Clafoutis d'Automne : potiron, champignons, persil

Les viandes : de bœuf et de volaille sont d'origine française

Pour manger sur le menu, seul, avec ou ... l'approvisionnement

BC : Bas congelé ; ... / Alia Mode