



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

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
29 LUNDI	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
30 MARDI	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	Betterave 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
1 MERCREDI	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
2 JEUDI	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
3 VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Œuf au lait	Salade charcutière Cordon 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
4 SAMEDI	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
5 DIMANCHE	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 de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron
Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon
Clafoutis d'Automne: clafoutis aux 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