



Semaine n°49- du 6 au 12 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 6	Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux pommes	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 Floraline au lait à la vanille
MARDI 7	Céleri et carotte sauce ravigote Palette de porc au jus Haricots coco Cotentin Mousse au chocolat au lait	Salade du Léon Filet de colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Emmental Tapioca au lait	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Poire	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 8	Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme myrtille	Pâté de campagne Emincé de dinde tandoori Navets braisés Gouda Clémentine	Velouté de potiron Omelette Poêlée campagnarde Crème dessert vanille	Velouté de potiron Semoule au lait au café
JEUDI 9	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 10	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 au chocolat
SAMEDI 11	Haricots verts échalote Boudin noir Purée de p. de terre Carré fromager Kiwi	Lentilles échalote 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 12	Rillettes de porc Duo de poisson sauce crevette Poêlée de légumes Petit fromage frais aux noix Tarte au flan	Carotte râpée au citron Chou farci Pommes vapeur Bûchette mi-chèvre Liégeois chocolat	Potage de légumes Risotto fermière (riz, jambon, champignon, crème) *** Clémentines	Potage de légumes Semoule au lait au caramel

0

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

du Léon : chou fleur et maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
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