



Semaine n°50- du 13 au 19 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Pâtes au basilic Emincé de dinde grand-mère Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme	Salade fantaisie Couscous de poisson *** Camembert Crème dessert chocolat	Crème de potiron Œufs brouillés Pommes boulangères Poire	Crème de potiron Tapioca au lait
MARDI 14	Betterave vinaigrette Jambonneau moutarde dose Lentilles cuisinées Yaourt nature Clémentine	Crêpe au fromage Bœuf aux oignons Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Velouté aux champignons Poêlée de légumes à la volaille *** Semoule au lait à la vanille	Velouté aux champignons Semoule au lait à la vanille
MERCREDI 15	Salade colorée Boulettes de bœuf sauce piquante Riz créole Brie Entremets praliné	Salade soisson Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Tarte au saumon et ciboulette Epinards à la crème Liégeois café	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat
JEUDI 16	Cervelas Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Far Breton	Poireau vinaigrette Omelette nature Coquillettes sauce tomate Cotentin Orange	Potage de céleri carotte Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage de céleri carotte Floraline au lait vanille
VENDREDI 17	Carottes râpées vinaigre de cidre Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme figue	Pommes de terre à l'échalote Chou-fleur à la parisienne *** Saint Paulin Poire	Potage poireau p.de terre Blettes au boeuf *** Fromage blanc aux myrtilles	Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café
SAMEDI 18	Pâté de foie Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum	Macédoine mayonnaise Risotto de fruits de mer *** Bûchette mi chèvre Liégeois vanille	Potage de légumes Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
DIMANCHE 19	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme	Taboulé Sauté de porc aux pruneaux Printanière de légumes Fraidou Mousse au café	Potage Dubarry Cassolette de poisson aux petits légumes *** Kiwi	Potage Dubarry Floraline au lait au chocolat

0

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge
Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

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