



Semaine n°51- du 20 au 26 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI 20</b>	Céleri rémoulade Cassoulet *** Yaourt nature Purée pomme agrumes	Salade antillaise Quenelles de veau sauce normande Mitonnée d'automne Mimolette Kiwi	Crème de potiron à la muscade Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat	Crème de potiron à la muscade Floraline au lait
<b>MARDI 21</b>	Pâté de campagne Omelette Poêlée de légumes Edam Crème pâtissière aux amandes	Carottes râpées vinaigrette au cumin Sauté de dinde au curry Pâtes papillon Fondu président Liégeois café	Potage de légumes Hachis Parmentier *** Poire	Potage de légumes Tapioca au lait à la fleur d'oranger
<b>MERCREDI 22</b>	Betterave à l'ail Poulet sauce suprême Riz créole Cotentin Flan vanille	P. de terre à l'ancienne Calamars à la romaine Brocolis béchamel Yaourt aromatisé Clémentine	Potage crécy Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Purée pomme mangue	Potage crécy Semoule au lait au café
<b>JEUDI 23</b>	Chou rouge vinaigrette Tortellini de bœuf sauce crème champignon *** Coulommiers Entremets caramel	Salade Esaü Escalope de porc charcutière Navets persillés Fraidou Mousse au chocolat	Potage poireau p. de terre Poêlée d'haricots verts à la volaille *** Orange	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment
<b> VENDREDI 24</b>	Salade de pâtes au basilic Filet de lieu sauce aurore Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger	Salade vendéenne Chili con carne et riz *** Tomme blanche Flan nappé caramel	Crème de pois cassés au bacon Boudin blanc aux pommes et muscade Purée de potiron Pot de crème spéculoos	Crème de pois cassés au bacon Semoule au lait au chocolat
<b>SAMEDI 25</b>	Rillettes au saumon Cuisse de pintade aux raisins Pommes noisettes Cantal Bûche de Noël	Terrine de chevreuil aux baies de genièvre Filet de dorade sauce homardine Trio de chou Fourme d'Ambert Bûche de Noël	Crème de champignons Jambon blanc Poireau béchamel Clémentine	Crème de champignons Tapioca au lait
<b>DIMANCHE 26</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Palette de porc à la diable Coquillettes Rondelé Eclair café	P. de terre océane Emincé de dinde aux oignons Haricots beurre Carré fromager Pomme du Verger	Potage céleri carottes Gratin de poisson aux épinards *** Riz au lait miel orange	Potage céleri carottes Riz au lait miel orange

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

de t., moutarde à l'ancienne  
Salade esaü: lentille, œuf dur, oignon  
Salade vendéenne: chou blanc, raisin, vinaigrette  
Mitonnée d'automne: chou-fleur, panais, carotte  
Trio de chou : romanesco, brocolis, chou-fleur

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