



Semaine n°52 - du 27 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C -SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 27	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Fondu président Entremets vanille	Semoule fantaisie Omelette Poêlée de légumes Gouda Kiwi	Potage parmentier Céleri à la parisienne *** Crème dessert caramel	Potage parmentier Semoule au lait au café
MARDI 28	P. de terre à l'échalote Poulet Vallée d'Auge Petits pois fermière Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la bordelaise Lentilles cuisinées Camembert Liégeois chocolat	Potage de légumes Cake aux légumes Endive braisée Poire	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 29	Pâté de foie Jambon au porto Chou-fleur béchamel Emmental Bouillie de froment au café	Salade fantaisie Blanquette de poisson Riz créole Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Potage crécy Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Clémentine	Potage crécy Semoule au lait vanille
JEUDI 30	Betterave à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Cotentin Crêpe au sucre	Galantine de volaille Choucroute *** Yaourt aromatisé Purée de pomme	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Pâtes tortis Liégeois vanille	Potage de légumes Riz au lait caramel
VENDREDI 31	Salade des incas Colin meunière citron Haricots beurre ail et persil Brie Pomme du Verger	Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf mode Polenta crémeuse Fondu président Entremets citron	Crème de céleri P. de terre à la sarladaise *** Panna cotta poire verveine	Crème de céleri Bouillie de froment au café
SAMEDI 1	Mousson de canard et chutney aux figues Filet mignon de porc à la crème de cerfeuil Poêlée d'Antan aux champignons Pont l'Evêque Mille feuille	Terrine de langoustine sauce cocktail Filet de cabillaud aux crevettes et beurre blanc Riz basmati à la citronnelle Saint Nectaire Mille feuille	Potage de légumes Feuilleté du pêcheur Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Floraline au lait
DIMANCHE 2	Salade colorée Parmentier de canard *** Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pommes	Perles aux petits légumes Filet de lieu sauce bery Fondue de poireau Saint Paulin Flan vanille	Velouté aux champignons Chou farci et ses légumes *** Orange	Velouté aux champignons Tapioca au lait vanille

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS** champignons

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins/ Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade des incas: riz, maïs, carotte en dés

Salade colorée : carotte, radis blanc, chou rouge râpés

P. de terre à la sarladaise : P. de terre, gésier, lardon, oignon

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement