



Semaine n°04- du 24 au 30 Janvier 2022

Jeudi: Destination la
Montagne - La Savoie

PAYSAGES
DE FRANCE
A la table de nos régions

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 24	Salade coleslaw Blanquette de volaille Riz créole Cotentin Mousse au chocolat	Salade charcutière Calamars à la romaine Epinards béchamel Saint Paulin Kiwi	Potage de céleri Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Entremets vanille	Potage de céleri Tapioca au lait au caramel
MARDI 25	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons *** Gouda Clémentine	Semoule fantaisie Escalope de porc sauce au porto Choux de Bruxelles aux oignons Vache qui rit Flan chocolat	Potage de légumes Œufs brouillés Endive béchamel Bouillie de froment au café	Potage de légumes Bouillie de froment au café
MERCREDI 26	Céleri rémoulade Quenelles de veau sauce mornay Haricots verts persillés Fond du président Tarte normande	Carottes cuites vinaigrette au cumin Emincé de dinde au curry Polenta crémeuse Camembert Crème au citron	Potage à l'oseille Parmentier de poisson *** Poire	Potage à l'oseille Riz au lait
JEUDI 27	Chou blanc vinaigrette au miel P. de terre à la savoyarde *** Tomme grise Purée pomme fruits des montagnes	Pâtes au basilic Bœuf mode Navets braisés Fraidou Flan nappé caramel	Velouté de potiron Cake au poireau Poêlée de légumes Orange	Velouté de potiron Semoule au lait
VENREDI 28	Lentilles à l'échalote Filet de colin sauce crevette Carottes persillées Brie Entremets café	Chou-fleur vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Riz pilaf Emmental Mousse au citron	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Bouillie de froment vanille
SAMEDI 29	Saucisson à l'ail Poulet sauce chasseur Pâtes penne rigate Yaourt nature Kiwi	Salade arlequin Omelette nature Trio de légumes Bleu Crème dessert vanille	Potage paysanne Chou vert braisé au bœuf *** Tapioca au lait au chocolat	Potage paysanne Tapioca au lait au chocolat
DIMANCHE 30	Betterave ciboulette Rôti de porc aux oignons Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Far breton aux pruneaux	Perles aux petits légumes Blettes à la volaille *** Mimolette Pomme du Verger	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
Trio de légumes : carotte, haricot vert, chou fleur
Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, aïrelles

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