



Semaine n°05- du 31 Janvier au 6 Février 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
31				
LUNDI	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde moutarde à l'ancienne Riz créole Edam Liégeois café	Salade charcutière Œufs durs sauce mornay Jardinière de légumes Fraidou Poire	Crème soubise Jambon blanc Purée de céleri Crème au citron	Crème soubise Bouillie de froment au chocolat
1				
MARDI	Haricots verts échalote Tortis bolognaise *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines	Taboulé Echine de porc sauce diable Choux de Bruxelles aux oignons Yaourt aromatisé Purée pomme cannelle	Velouté de lentilles corail Carottes aux gésiers de volaille *** Flan à la vanille	Velouté de lentilles corail Riz au lait
2				
MERCREDI	Betterave à l'ail Poitrine de veau farcie chasseur Petits pois cuisinés Cotentin Crêpe de la chandeleur	Salade fantaisie Poulet rôti Purée de p. de terre à la muscade Pont l'Evêque Entremets praliné	Potage de légumes Feuilleté du pêcheur Julienne de légumes au fenouil Kiwi	Potage de légumes Semoule au lait au caramel
3				
JEUDI	Carotte râpée vinaigrette Choucroute *** Yaourt nature Purée de pommes	Macédoine de légumes mayonnaise Goulash de bœuf Coquillettes Gouda Flan nappé caramel	Velouté de potiron Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert au chocolat	Velouté de potiron Tapioca au lait à la vanille
4				
VENDREDI	Salade de p. de terre ciboulette Colin pané Purée de potiron Tomme blanche Entremets vanille	Salami Boulettes d'agneau au curry Riz pilaf Rondelé aux noix Orange	Potage de légumes Poêlée de haricots verts à la volaille *** Semoule au lait au café	Potage de légumes Semoule au lait au café
5				
SAMEDI	Pâté de foie Palette de porc 1/2 sel Haricots coco cuisinés Bûchette mi chèvre Purée pomme ananas	Salade exotique Sauté de dinde aux pruneaux Carottes braisées Fondu président Mousse au chocolat	Potage poireaux p. de terre Cassolette de poisson aux légumes *** Fromage blanc à la crème de marrons	Potage poireaux p. de terre Bouillie de froment
6				
DIMANCHE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Parmentier de canard *** Crème anglaise Moelleux chocolat cerise noire	Salade Esaü Dos de colin sauce moutarde orange Poêlée de légumes Bleu Pomme du Verger	Potage de légumes Salsifis au bœuf *** Liégeois vanille	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger

0

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: radis blanc et carotte
Salade Esaü: lentilles, échalote, œuf dur
Salade exotique: riz, ananas, maïs

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

PC : Plat complet / F : Plat froid