



Semaine n°09- du 28 Février au 6 Mars 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 28	Salade colorée Blanquette de volaille Riz créole Cotentin Flan nappé caramel	Salade charcutière Calamars à la romaine Epinards béchamel Saint Paulin Kiwi	Potage poireau p. de terre Quenelles de veau sauce normande Mitonnée d'hiver Boullie de froment à la vanille	Potage poireau p. de terre Boullie de froment vanille
MARDI 1	Céleri sauce fromage blanc au curry Jambon au porto Haricots verts persillés Fondu président Beignet de Mardi Gras	Galantine de volaille Bœuf mode Coquillettes Yaourt aromatisé Purée pomme badiane	Potage de légumes Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Entremets praliné	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel
MERCREDI 2	Macédoine de légumes mayonnaise Parmentier de poisson *** Gouda Poire	Salade des incas Emincé de dinde au curry Chou-fleur et romanesco Vache qui rit Liégeois vanille	Potage à l'oseille Œufs brouillés Endive béchamel Crème pâtissière au rhum	Potage à l'oseille Riz au lait
JEUDI 3	Chou blanc vinaigrette Tortellini de bœuf sauce crème *** Tomme grise Purée pomme fruits des montagnes	Semoule fantaisie Escalope de porc sauce moutarde Navets au miel Fraidou Mousse au chocolat	Velouté de potiron Cake au poireau Poêlée de légumes Orange	Velouté de potiron Semoule au lait
VENDREDI 4	Lentilles à l'échalote Filet de colin sauce crevette Carottes persillées Brie Entremets café	Saucisson à l'ail Rognons de bœuf sauce bordelaise Riz pilaf Emmental Poire	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Boullie de froment vanille
SAMEDI 5	Betterave ciboulette P. de terre à la savoyarde *** Yaourt nature Kiwi	Salade Marco Polo Omelette nature Petits pois cuisinés Bleu Crème dessert caramel	Potage paysanne Chou vert braisé au bœuf *** Tapioca au lait au chocolat	Potage paysanne Tapioca au lait au chocolat
DIMANCHE 6	Tartare de légumes au fromage frais Poulet chasseur Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Far breton aux pruneaux	Perles aux petits légumes Blettes au bœuf *** Mimolette Pomme du Verger	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la crème de marrons	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon
 Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge/ Salade incas: riz, carotte, maïs
 Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte
 Salade Marco Polo: pâtes, surimi, mayonnaise
 Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Viande de France

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