



Semaine n°10- du 7 au 13 Mars 2022

NOM DU CLIENT

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade baltique: p. de terre, hareng, oignon, persil  
 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

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