



Semaine n°11- du 14 au 20 Mars 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI 14</b>	Betterave ciboulette Coquillettes façon carbonara *** Saint Paulin Kiwi	Crêpe aux champignons Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président Flan vanille	Potage de céleri Duo de poissons à la fondue de poireau *** Semoule au lait au caramel	Potage de céleri Semoule au lait au caramel
<b>MARDI 15</b>	Carotte râpée vinaigrette Poulet sauce marchand de vin Chou-fleur persillé Cotentin Crème pâtissière au café	Haricots beurre vinaigrette Omelette P. de terre boulangères Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Clafoutis normand Salade verte en chiffonnade Pruneaux rhum orange	Potage de légumes Tapioca au lait
<b>MERCREDI 16</b>	Cervelas vinaigrette Echine demi-sel Lentilles Yaourt nature Purée de pommes	Pâtes au basilic Colin pané Mitonnée d'hiver Rondelé Orange	Velouté de potiron Quiche lorraine Endives braisées Fromage blanc au miel	Velouté de potiron Bouillie de froment au café
<b>JEUDI 17</b>	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce forestière Haricots verts Gouda Moelleux à l'ananas	Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de porc sauce au bleu Polenta crémeuse Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat	Potage de légumes Riz au lait à la vanille
<b> VENDREDI 18</b>	Pâté de campagne Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger	Taboulé Parmentier de bœuf à la carotte *** Carré fromager Flan nappé caramel	Potage Dubarry Poêlée campagnarde et p.de terre au poulet *** Entremets praliné	Potage Dubarry Tapioca au lait au chocolat
<b>SAMEDI 19</b>	Chou rouge vinaigrette au cassis Boudin noir Purée de p. de terre Emmental Crème dessert vanille	Perles citron coriandre Emincé de dinde à l'estragor Jardinière de légumes Yaourt nature Purée pomme mangue	Crème de pois cassés Œufs durs béchamel Epinards braisés Poire	Crème de pois cassés Floraline au lait à la fleur d'oranger
<b>DIMANCHE 20</b>	Saucisson sec Sauté de porc chasseur Carottes persillées Brie Eclair au café	Tartare de légumes au fromage frais Haché de veau sauce échalote Pâtes papillon Fraidou Pomme du Verger	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage de légumes Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Mitonnée de légumes d'hiver: salsifis, carottes, champignons  
Clafoutis normand: clafoutis au camembert

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