



Semaine n°12- du 21 au 27 Mars 2022

Jeudi: Au fil des rivières en  
Charente

PAYSAGES  
DE FRANCE  
A la table de nos régions

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 21	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Edam Purée pomme agrumes	Semoule fantaisie Fricassée de volaille Petits pois fermière Rondelé Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes au fenouil Yaourt aromatisé	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait au chocolat
MARDI 22	Betterave à l'ail Cassoulet *** Fromage frais au sel de Guérande Entremets vanille	Salade exotique Colin meunière Chou-fleur et brocolis Camembert Pomme du Verger	Potage de légumes Œufs brouillés aux herbes Haricots beurre Mousse café	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger
MERCREDI 23	Radis râpé sauce fromage blanc Emincé de dinde grand-mère Navets braisés Yaourt nature Riz au lait au caramel	Mortadelle Paupiette de veau aux oignons Tortis Cotentin Kiwi	Potage crécy Cake andouille poireau Salade verte en chiffonnade Purée pomme ananas	Potage crécy Bouillie de froment
JEUDI 24	Méli mélo de crudités aux raisins Filet de colin sauce mouclade Purée de p. de terre Bûchette mi chèvre Millas Charentais	Lentilles à l'échalote Bœuf bourguignon Carottes persillées Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage de légumes Croisillon aux champignons Endive braisée Orange	Potage de légumes Tapioca au lait au café
VENDREDI 25	Pâté de foie Jambonneau moutarde dose Embeurrée de chou Tomme blanche Poire	Concombre ciboulette Riz à la cantonnaise *** Vache qui rit Entremets praliné	Potage à l'oseille Pomme de terre farcie Poêlée de légumes Flan chocolat	Potage à l'oseille Bouillie de froment vanille
SAMEDI 26	Haricots verts à l'échalote Couscous aux boulettes d'agneau *** Emmental Purée pomme miel	Galantine de volaille Poulet sauce suprême Printanière de légumes Camembert Orange	Potage de légumes Pizza royale Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Riz au lait
DIMANCHE 27	Salade coleslaw Duo de poisson sauce crème curcuma Riz pilaf Gouda Tarte au flan	Salade de pâtes tricolore vinaigrette Echine de porc sauce diable Purée de céleri Pavé 1/2 sel Crème dessert caramel	Velouté aux champignons Blettes à la volaille *** Kiwi	Velouté aux champignons Floraline au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Riz à la cantonnaise: riz, dés de jambon, petits pois, œuf, carotte, oignon

Méli mélo de crudités aux raisins: carotte, céleri, vinaigrette au jus de raisins

Semoule fantaisie: semoule, tomate, 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