













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
<b>LUNDI 21</b>	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
<b>MARDI 22</b>	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
<b>MERCREDI 23</b>	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
<b>JEUDI 24</b>	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
<b>VENDREDI 25</b>	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
<b>SAMEDI 26</b>	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
<b>DIMANCHE 27</b>	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