



Semaine n°13- du 28 Mars au 3 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>28</b> <b>LUNDI</b>	Carotte râpée ciboulette Rôti de porc à l'ancienne Pâtes torti Yaourt nature Purée pomme vanille	Taboulé Sauté de dinde au cidre Céleri braisé Mimolette Flan nappé caramel	Potage poireaux p. de terre Gratin de poisson aux petits légumes *** Liégeois café	Potage poireaux p. de terre  Riz au lait
<b>29</b> <b>MARDI</b>	Chou rouge vinaigrette Parmentier de bœuf au potiron *** Petit fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait	Museau de porc vinaigrette Matelote de poisson Riz pilaf Coulommiers Orange	Potage de légumes Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat	Potage de légumes  Bouillie de froment au chocolat
<b>30</b> <b>MERCREDI</b>	Betterave échalote Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes Fondu président Gâteau basque	Salade fantaisie Steak haché de veau sauce poivre P. de terre rissolées Gouda Crème pâtissière aux amandes	Crème soubise Clafoutis aux carottes cumin emmental Epinards braisés Poire	Crème soubise  Tapioca au lait
<b>31</b> <b>JEUDI</b>	Pâté de campagne Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Salade Marco Polo Omelette Julienne de légumes forestière Brie Crème dessert vanille	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Entremets caramel	Potage de légumes  Semoule au lait à la vanille
<b>1</b> <b>VENREDI</b>	Salade antillaise Filet de lieu sauce aurore Haricots beurre au curcuma Edam Fromage blanc à la myrtille	Salade colorée Poulet sauce à l'estragon Purée de p. de terre Fraidou Mousse citron	Velouté de champignons Raviolis de bœuf sauce tomate *** Orange	Velouté de champignons  Floraline au lait
<b>2</b> <b>SAMEDI</b>	P. de terre sauce tartare Chou-fleur à la parisienne *** Pavé demi-sel Kiwi	Macédoine de légumes mayonnaise Saumonette sauce armoricaine Polenta crémeuse Tomme noire Flan vanille	Potage de légumes Risotto de volaille *** Purée de pomme pruneau	Potage de légumes  Tapioca au lait à la fleur d'oranger
<b>3</b> <b>DIMANCHE</b>	Pâté forestier Langue de bœuf sauce madère Carottes et navets Rondelé aux noix Moelleux aux poires	Salade auvergnate Cuisse de canette à l'orange Pâtes papillons Carré fromager Liégeois chocolat	Velouté Saint Germain Crêpe aux fruits de mer Fondue de poireau Pomme du Verger	Velouté Saint Germain  Semoule au lait au café

0

### LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge, radis râpés  
Salade antillaise: riz, ananas, poivrons  
Salade auvergnate: chou blanc emmental  
Salade Marco Polo: pâtes, surimi, mayonnaise

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