



Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
11 LUNDI	Chou blanc vinaigrette au miel Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Crème pâtissière aux pommes	Pâtes au basilic Omelette nature Petits pois fermière Emmental Orange	Velouté carotte céleri Jambon blanc P. de terre boulangère Yaourt aromatisé	Velouté carotte céleri Tapioca au lait vanille
12 MARDI	Saucisson à l'ail Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots verts persillés Yaourt nature Crêpe au sucre	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin sauce citron Purée de p. de terre Mimolette Liégeois café	Velouté d'asperges Tortis au poulet sauce champignons *** Purée pomme menthe	Velouté d'asperges Floraline au lait
13 MERCREDI	Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Coulommiers Entremets caramel	P. de terre à l'aneth Quenelles de veau sauce normande Trio de légumes Fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Potage de légumes Duo de poisson à la fondue de poireau *** Poire	Potage de légumes Tapioca au lait à la fleur d'oranger
14 JEUDI	Radis rondelles sauce fromage blanc Blanquette de volaille Riz créole Fraidou Purée pomme vanille	Pâté de campagne Rognons de porc sauce mère Printanière de légumes Bleu Orange	Potage Dubarry Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat	Potage Dubarry Semoule au lait
15 VENREDI	Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt aromatisé Kiwi	Concombre vinaigrette Poulet sauce estragon Courgettes braisées Gouda Bouillie de froment au café	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille	Potage de légumes Riz au lait au chocolat
16 SAMEDI	Tomate vinaigrette Palette de porc à la diable Coquillettes Edam Flan nappé caramel	Lentilles à l'échalote Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président Purée de pomme	Potage à l'oseille Clafoutis normand Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Potage à l'oseille Bouillie de froment
17 DIMANCHE	Céleri aux lardons et chèvre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Rondelé au poivre Fondant pomme chocolat	Salade de cœurs de palmiers Filet de colin sauce armoricaine Riz pilaf Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille	Potage de légumes Semoule au lait au caramel

0

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de cœurs de palmiers : cœur de palmier, maïs, tomate
Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur
Sauce façon navarin : carotte, p.pois, tomate, oignon

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Viande de France



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement