



Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 18	Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Cotentin Crème pâtissière aux griottes	Taboulé Colombo de volaille Mitonnée de légumes Saint Paulin Liégeois café	Potage poireau p. de terre Omelette nature Epinards à la crème Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment au chocolat
MARDI 19	Concombre ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Orange	Salade antillaise Matelote de poisson Carottes braisées Tomme blanche Purée pomme cassis	Potage de courgettes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait	Potage de courgettes Tapioca au lait
MERCREDI 20	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Petits pois Gouda Clafoutis à la rhubarbe	Radis râpés fromage blanc Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Petits fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage de céleri Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Poire	Potage de céleri Riz au lait au café
JEUDI 21	Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise *** Brie Entremets chocolat	P. de terre sauce tartare Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce chasseur Chou-fleur et romanesco Crème dessert vanille	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger
 VENDREDI 22	Betterave échalote Filet de colin sauce oseille Riz créole Fraidou Flan nappé caramel	Pâté de campagne Boulettes d'agneau sauce orientale Julienne de légumes Emmental Semoule au lait	Potage dubarry Céleri à la parisienne *** Kiwi	Potage dubarry Bouillie de froment au café
SAMEDI 23	Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Chou-fleur à la grecque Jambon braisé sauce madère Lentilles cuisinées Fondu président Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade parmentière au poisson *** Orange	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel
DIMANCHE 24	Tomate vinaigrette Bœuf façon baecoffe *** Petit fromage frais aux noix Tarte normande	Macédoine de légumes mayonnaise Haché de veau sauce poivre vert Purée d'haricots verts Carré fromager Pomme du Verger	Velouté de lentilles corail Crêpe de fruits de mer Courgettes au curcuma Fromage blanc au miel	Velouté de lentilles corail Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS chou-fleur, tomate, oignons

Sal. Coleslaw: carotte, chou blanc / Sal. pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise
Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

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