



Semaine n°19- du 9 au 15 Mai 2022

ATOUSAGES

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 9	Céleri sauce fromage blanc curry Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Cassolette de poisson aux petits légumes *** Tomme blanche Kiwi	Potage Saint Germain Cake au chorizo Ratatouille Liégeois café	Potage Saint Germain Bouillie de froment
MARDI 10	Pâté de foie Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Entremets praliné	Betterave à la menthe Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Cotentin Mousse au chocolat	Velouté d'asperges Œufs brouillés Pâtes papillon à la milanaise Pomme du Verger	Velouté d'asperges Floraline au lait à la fleur d'oranger
MERCREDI 11	Tomate vinaigrette Paupiette de veau aux oignons Carottes au beurre Fromage frais ail et fines herbes Moelleux façon pithivier	Haricots verts vinaigrette Rôti de porc aux herbes Lentilles à la provençale Brie Flan nappé caramel	Crème de courgette Risotto de volaille *** Poire	Crème de courgette Tapioca au lait
JEUDI 12	Macédoine de légumes mayonnaise Raviolis de bœuf sauce tomate *** Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Semoule fantaisie Sauté de dinde printanier Haricots beurre Fraidou Purée pomme badiane	Potage poireaux p. de terre Blettes à la parisienne *** Crème pâtissière à l'ananas	Potage poireaux p. de terre Semoule au lait
VENDREDI 13	P. de terre échalote Colin pané Chou-fleur au curcuma Camembert Œuf au lait	Concombre vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Purée de pois cassés Petit fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Potage à l'oseille Pizza au fromage Fenouil à la tomate Orange	Potage à l'oseille Riz au lait au caramel
SAMEDI 14	Salade colorée Poulet rôti sauce suprême Mitonnée de légumes Fondu président Tapioca au lait au café	Mortadelle Œufs durs sauce aurore Pâtes penne rigate Emmental Kiwi	Potage de légumes P. de terre farcie Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Floraline à la vanille
DIMANCHE 15	Betteraves cuites râpées à l'orange ciboulette Sauté de porc au paprika Riz créole Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Galantine de volaille Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme cannelle	Velouté carotte céleri Gratin de poisson aux épinards *** Bouillie de froment au chocolat	Velouté carotte céleri Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge râpés
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets
Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel
Mitonnée de légumes : courgette, carotte, haricot vert

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