



Semaine n°07- du 13 au 19 Février 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Salade coleslaw Blanquette de volaille Riz créole Cotentin Mousse au chocolat	Salade charcutière Calamars à la romaine Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Kiwi	Potage crécy Jambon blanc Endive béchamel Purée pomme cannelle	Potage crécy Bouillie de froment
MARDI 14	Pâtes au basilic Boulettes de bœuf sauce liégeoise Carottes braisées Yaourt nature Clémentine	Betterave à l'échalote Escalope de porc au jus Lentilles cuisinées Vache qui rit Flan chocolat	Potage de légumes Parmentier de poisson *** Entremets vanille	Potage de légumes Tapioca au lait au café
MERCREDI 15	Céleri sauce fromage blanc Quenelles de veau sauce crème Haricots verts persillés Fondu président Tarte grillée aux pommes	Salade du Léon Emincé de dinde au curry Polenta crémeuse Camembert Orange	Potage à l'oseille Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème au citron	Potage à l'oseille Riz au lait
JEUDI 16	Duo de choux râpés P. de terre à la savoyarde *** Gouda Purée pomme fruits des montagnes	Semoule fantaisie Bœuf mode Navets braisés Fraidou Flan nappé caramel	Velouté de potiron Œufs brouillés Mitonnée de légumes d'hiver Poire	Velouté de potiron Semoule au lait
VENDREDI 17	Saucisson à l'ail Filet de colin sauce normande Trio de légumes Rondelé ail et fines herbes Crème pâtissière au café	Radis blanc rémoulade Rognons de bœuf sauce bordelaise Riz pilaf Bleu Mousse au citron	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Bouillie de froment vanille
SAMEDI 18	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes penne rigate Coulommiers Crème dessert vanille	Salade arlequin Omelette nature Epinards à la crème Yaourt nature Kiwi	Potage paysanne Chou vert braisé au bœuf *** Tapioca au lait au chocolat	Potage paysanne Tapioca au lait au chocolat
DIMANCHE 19	Betterave râpée à l'orange et ciboulette Palette de porc aux oignons Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Moelleux nature	Perles citron coriandre Blettes à la volaille *** Mimolette Pomme du Verger	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau Liégeois café	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs/ Salade du Léon: chou-fleur, maïs
Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
Mitonnée de légumes d'hiver : carotte, salsifis, champignon
Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles

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