



Semaine n°08 - du 20 au 26 Février 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
20 LUNDI	Haricots verts échalote Tortis bolognaise *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines	Taboulé Echine de porc sauce charcutière Choux de Bruxelles aux oignons Yaourt aromatisé Purée pomme verveine	Velouté de lentilles corail Carottes aux gésiers de volaille *** Crème pâtissière au rhum	Velouté de lentilles corail Riz au lait
21 MARDI	Salade colorée Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Petits pois au jus Tomme blanche Beignet de Mardi gras	Cervelas Risotto de poisson *** Fraidou Pomme du Verger	Potage de légumes Céleri à la parisienne *** Flan nappé caramel	Potage de légumes Semoule au lait
22 MERCREDI	Crêpe aux champignons Merlu sauce oseille Navets braisés Cotentin Entremets café	Salade fantaisie Œufs brouillés Pommes boulangères Pont l'Evêque Liégeois chocolat	Crème soubise Cake aux 3 fromages Julienne de légumes au fenouil Poire	Crème soubise Bouillie de froment à la vanille
23 JEUDI	Chou chinois à la coriandre Jambon braisé au porto Carottes aux oignons Camembert Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Betterave vinaigrette Goulash de bœuf Riz créole Fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Velouté de potiron Chou-fleur à la volaille au curcuma *** Crème dessert vanille	Velouté de potiron Semoule au lait au caramel
24 VENDREDI	Salade de p. de terre ciboulette Colin pané Epinards béchamel Edam Mousse au chocolat	Pâté de foie Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule Vache qui rit Orange	Potage de légumes Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait au café
25 SAMEDI	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Bûchette mi chèvre Purée pomme spéculoos	Salade de pâtes papillons mayonnaise au paprika Sauté de dinde aux pruneaux Céleri braisé Fondu président Flan nappé caramel	Porage crécy Gratin de poisson aux petits légumes *** Riz au lait	Porage crécy Riz au lait
26 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage frais Poulet rôti Pommes rissolées Rondelé Clafoutis aux poires	Salade exotique Colin sauce estragon Poêlée de légumes Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Salsifis au bœuf *** Liégeois café	Potage de légumes Tapioca au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: radis blanc et carotte
Salade exotique: riz, ananas, maïs

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