



Semaine n°46 - du 13 au 19 Novembre 2023

Jeudi :

ANIMATION
- TERROIR

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
13 LUNDI	Cervelas Jambonneau sauce moutarde Haricots verts Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait au café	Carotte râpée vinaigrette Paupiette de veau au jus Purée de pois cassés Bûchette mi chèvre Liégeois vanille	Potage parmentier Cake au bleu et poire Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage parmentier Riz au lait
14 MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de volaille Riz créole Fondu président Entremets vanille	P. de terre sauce tartare Gratin de poisson aux petits légumes *** Carré fromager Poire	Potage crécy Quiche lorraine Romanesco et chou-fleur Liégeois chocolat	Potage crécy Bouillie de froment à la fleur d'oranger
15 MERCREDI	Salade colorée Lasagnes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée de pomme	Lentilles à l'échalote Escalope de porc sauce charcutière Petits pois Emmental Orange	Potage paysanne Beignet de poisson Poireau béchamel Crème dessert caramel	Potage paysanne Tapioca au lait vanille
16 JEUDI	Pâté de campagne et confit d'oignons Filet de poulet sauce marchand de vin Purée de p.de terre Brie Clafoutis aux raisins	Taboulé Omelette Julienne de légumes Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Blettes ail et persil Flan vanille	Potage de légumes Riz au lait caramel
17 VENDREDI	Pâtes au basilic Filet de lieu sauce bercy Carottes braisées Gouda Mousse au chocolat	Chou-fleur persillé Rognons de porc sauce madère Riz créole Pavé demi-sel Poire	Potage potiron Caroline au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau	Potage potiron Floraline au lait au café
18 SAMEDI	Betterave à l'ail Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Fraidou Pomme du Verger	Radis blanc rémoulade Pomme de terre farcie Navets braisés Saint Paulin Entremets café	Crème de champignons Poêlée de légumes à la volaille *** Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Crème de champignons Bouillie de froment à la fleur d'oranger
19 DIMANCHE	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce piquante Pâtes tortis Petit fromage frais aux noix Moelleux vanille	Mortadelle Parmentier de poisson au potiron *** Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Oeufs durs à la florentine *** Poire	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait au chocolat

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée : carotte, chou rouge vinaigrette
Salade coleslaw: carotte, chou-blanc mayonnaise

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