



Semaine n°47- du 20 au 26 Novembre 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 20	Semoule fantaisie Poulet rôti Poêlée de légumes Coulommiers Crème au citron	Poireau vinaigrette Riz cantonnais *** Yaourt aromatisé Orange	Crème soubise Pizza royale Salade verte en chiffonnade  Liégeois café	Crème soubise  Floraline au lait à la vanille
MARDI 21	Crêpe au fromage Choucroute *** Yaourt nature Purée pomme cannelle	Céleri rémoulade au curry Calamars à la romaine Purée d'épinards Emmental Flan chocolat	Potage de légumes Clafoutis d'automne Salade verte chiffonnade  Poire	Potage de légumes  Riz au lait
MERCREDI 22	Carotte râpée au vinaigre de cidre Farfalles à la bolognaise *** Pavé demi-sel Entremets praliné	Salade de p. de terre à l'ancienne Cordon bleu Blettes braisées ail et persil Edam Pomme du Verger	Potage de céleri Cassolette de poisson aux petits légumes ***  Crème dessert vanille	Potage de céleri  Semoule au lait au café
JEUDI 23	Saucisson à l'ail Rôti de porc au jus Petits pois au jus Fondu président Crêpe au sucre	Betterave vinaigrette Goulash de bœuf Polenta crémeuse Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade  Yaourt aromatisé	Potage de légumes  Riz au lait vanille
VENDREDI 24	Duo de chou rouge et blanc Merlu sauce oseille Riz créole Petit fromage frais aux noix Flan vanille	Salade pastourelle Crépinette aux oignons Navets braisés Camembert Orange	Potage poireau p. de terre Céleri à la volaille sauce tomate ***  Fromage blanc à la myrtille	Potage poireau p. de terre  Tapioca au lait au caramel
SAMEDI 25	Haricots verts à l'échalote Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Salade riz exotique Frittata aux champignons Julienne de légumes Gouda Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon braisé au jus Endive béchamel  Bouillie de froment	Potage de légumes  Bouillie de froment
DIMANCHE 26	Galantine de volaille Duo de poisson sauce curcuma Carottes braisées Petit fromage frais nature Far breton	Chou-fleur vinaigrette Echine demi-sel Lentilles cuisinées Mimolette Flan nappé caramel	Potage à l'oseille Tortis au poulet et champignons ***  Kiwi	Potage à l'oseille  Floraline au lait

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

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
- Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs - Salade exotique : riz, ananas, maïs
- Frittata aux champignons : mélange œuf, champignon, oignon
- Riz cantonnais : riz, jambon, petit pois, carotte, œuf
- Clafoutis d'automne : clafoutis aux champignons et panais

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