



Semaine n°50 - du 11 au 17 Décembre 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI</b> 11	Pâté de campagne Jambonneau sauce moutarde Haricots verts Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait au café	Salade colorée 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
<b>MARDI</b> 12	Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de poulet Riz créole Brie Entremets vanille	P. de terre sauce tartare Filet de lieu sauce bercy Romanesco et chou-fleur Fondu président Kiwi	Potage crécy Quiche lorraine Poireau béchamel Flan nappé caramel	Potage crécy Bouillie de froment à la fleur d'oranger
<b>MERCREDI</b> 13	Carotte râpée ciboulette Lasagnes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée de pomme	Taboulé Escalope de porc sauce charcutière Navets braisés Emmental Orange	Potage paysanne Beignet de poisson Purée de potiron Crème dessert chocolat	Potage paysanne Tapioca au lait vanille
<b>JEUDI</b> 14	Cervelas Chou-fleur à la parisienne *** Gouda Tarte au flan	Lentilles à l'échalote Frittata petits pois oignon Riz pilaf Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Galette garnie volaille champignons Julienne de légumes au fenouil Flan vanille	Potage de légumes Riz au lait caramel
<b> VENDREDI</b> 15	Salade fantaisie Parmentier de poisson *** Carré fromager Mousse au chocolat	Pâtes au basilic Filet de poulet crème origan Blettes braisées Pavé demi-sel Poire	Potage potiron Caroline au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau	Potage potiron Floraline au lait au café
<b>SAMEDI</b> 16	Betterave à l'ail Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Fraidou Pomme du Verger	Radis blanc rémoulade Pomme de terre farçie Céleri braisé 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
<b>DIMANCHE</b> 17	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pâtes tortis Petit fromage frais aux noix Clafoutis aux raisins	Salade antillaise Filet de lieu sauce citron Carottes braisées Yaourt nature Flan chocolat	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 fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
- Salade coleslaw: carotte, chou-blanc mayonnaise
- Salade antillaise: riz, poivron, ananas
- Frittata petits pois oignon : mélange œuf, petits pois, oignon
- Salade colorée : carotte, chou rouge, vinaigrette

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