



Semaine n°03- du 15 au 21 Janvier 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
15 LUNDI	Salade colorée Lasagnes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Salade riz exotique Sauté de dinde angevine Navets braisés Pavé demi-sel Flan chocolat	Potage au potiron Poêlée campagnarde aux lardons *** Poire	Potage au potiron Tapioca au lait au chocolat
16 MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Clémentine	Salade de lentilles Colin meunière Chou-romanesco et brocolis Fondu président Liégeois café	Potage de légumes Œufs brouillés aux herbes Fondue de poireau Crème pâtissière à l'ananas	Potage de légumes Riz au lait à la fleur d'oranger
17 MERCREDI	Coquillettes des incas Escalope viennoise Carottes braisées Fraidou Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Riz créole Yaourt nature Purée de pomme	Potage poireau p. de terre Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes au fenouil Kiwi	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment
18 JEUDI	Betterave vinaigrette Choucroute *** Fromage frais ail et fines herbes Clafoutis aux poires	Salade coleslaw Poulet rôti marchand de vin Polenta Emmental Pomme cuite au four	Potage de légumes Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Potage de légumes Semoule au lait au café
19 VENDREDI	Galantine de volaille Filet de lieu sauce ciboulette Riz créole Yaourt aromatisé Purée pomme myrtille	P. de terre échalote Jambon braisé au porto Haricots beurre braisés Camembert Poire	Potage à l'oseille Blettes au bœuf *** Fromage blanc au coulis de manque	Potage à l'oseille Bouillie de froment vanille
20 SAMEDI	Semoule fantaisie Emincé de poulet à la moutarde Chou-fleur Brie Entremets vanille	Pâté de campagne Omelette Tortis Petit fromage frais Kiwi	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait au chocolat
21 DIMANCHE	Haricots verts persillés vinaigrette Cassoulet *** Rondelé Moelleux crème de marrons	Salade de perles citron coriandre Filet de lieu sauce normande Julienne de légumes Edam Crème dessert chocolat	Potage crécy Tarte aux légumes Epinards à la crème Pomme du Verger	Potage crécy Floraline au lait

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Coquillettes des incas: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette vinaigrette au cumin

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Poêlée campagnarde lardons : pdt, h.vert et h.beurre, carotte, lardons

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Viande de France



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement