



Semaine n°09- du 26 Février au 3 Mars 2024

	MENU A	MENU B	MENU C- SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 26	Taboulé Jambonneau sauce échalote Haricots verts Camembert Liégeois vanille	Céleri sauce citron aneth Lieu sauce normande Purée de brocolis Petit fromage frais Clémentine	Potage crécy Chou farci sauce tomate Riz pilaf Purée pomme agrume	Potage crécy Bouillie de froment au café
MARDI 27	Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de dinde au curry Tortis Fraidou Pomme du Verger	P. de terre échalote Omelette Chou-fleur et brocolis Gouda Crème dessert chocolat	Potage de légumes Jambon blanc Endive béchamel Tapioca au lait	Potage de légumes Tapioca au lait
MERCREDI 28	Lentilles à l'échalote Quenelles de veau sauce mornay Carottes braisées Rondelé Entremets caramel	Betterave à l'ail Sauté de porc à la sauge Riz créole Coulommiers Flan vanille	Potage à l'oseille Parmentier de poisson *** Poire	Potage à l'oseille Semoule au lait
JEUDI 29	Chou blanc vinaigrette au miel P. de terre à la savoyarde *** Yaourt nature Purée pomme fruits des montagnes	Coquillettes au basilic Bœuf mironton Navets braisés Fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage de légumes Clafoutis au potiron Salsifis en persillade Orange	Potage de légumes Riz au lait
VENDREDI 1	Pâté de campagne Beignets de poisson Fondue de poireau Brie Crêpe au sucre	Salade coleslaw Echine de porc sauce moutarde Haricots blancs cuisinés Fondu président Entremets pistache	Potage potiron Pizza royale Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage potiron Bouillie de froment vanille
SAMEDI 2	Salade de riz exotique Poulet sauce Vallée d'Auge Poêlée de légumes Pavé demi-sel Crème pâtissière au café	Salade du Léon Filet de lieu sauce tajine Semoule Bleu Clémentine	Potage paysanne Tarte au chèvre et basilic Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage paysanne Tapioca au lait au chocolat
DIMANCHE 3	Betterave à l'orange Palette de porc aux oignons Purée de pomme de terre Fromage frais au sel de Guérande Moelleux façon pain d'épice	Perles à l'orientale Blettes à la volaille *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Raviolis de bœuf *** Crème dessert vanille	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil, vinaigrette
Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles
Salade riz exotique : riz, ananas, poivron, 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