



Semaine n°16- du 15 au 21 Avril 2024

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 15	Carotte râpée à la coriandre Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée de pomme	Potage de lentilles corail Cassolette de poisson au poireau *** Poire	Potage de lentilles corail Tapioca au lait
MARDI 16	Betterave vinaigrette framboise Poulet rôti sauce estragon Poêlée de légumes Brie Bouillie de froment au café	Rillettes de porc Rognons de porc sauce madère Riz créole Fraidou Kiwi	Potage de légumes Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille
MERCREDI 17	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme vanille	Salade arlequin Calamars à la romaine Purée d'épinards Saint Paulin Orange	Velouté d'asperge Blettes à la parisienne *** Crème dessert caramel	Velouté d'asperge Riz au lait à la fleur d'oranger
JEUDI 18	Chou-fleur à la grecque Palette de porc au romarin Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis à la rhubarbe	Galantine de volaille Paupiette de veau au jus Haricots blancs cuisinés Coulommiers Poire	Potage de légumes Omelette nature P. de terre et haricots verts Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Bouillie de froment
 VENDREDI 19	Pâté de foie Blanquette de poisson Riz au curcuma Fondue président Pomme du Verger	Salade de pâtes papillons ciboulette Emincé de dinde à la crème Céleri à la tomate Bleu Flan nappé caramel	Velouté au poireau Caroline au fromage Julienne de légumes Purée pomme griotte	Velouté au poireau Semoule au lait
SAMEDI 20	Taboulé Escalope viennoise Petits pois Gouda Entremets caramel	Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail *** Vache qui rit Orange	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes braisées Liégeois vanille	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel
DIMANCHE 21	Céleri râpé aux raisins Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Petits fromage frais aux noix Moelleux aux fraises	Perles citron coriandre Colin meunière Navets au miel Yaourt nature Pomme du Verger	Potage crécy cumin Pizza royale Salade verte en chiffonnade Flan chocolat	Potage crécy cumin Floraline au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Chou-fleur à la grecque : chou-fleur, sauce grecque à la tomate

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