



Semaine n°15- du 8 au 14 Avril 2024

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>8 LUNDI</b>	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde forestière Coquillettes Camembert Entremets café	Semoule fantaisie Lieu sauce beryc Poêlée de légumes Rondelé Liégeois vanille	Potage crécy au cumin Jambon blanc Purée de céleri Poire	Potage crécy au cumin Bouillie de froment à la vanille
<b>9 MARDI</b>	Salade vitaminée Echine demi-sel Lentilles cuisinées Fondou président Purée pomme menthe	Salade riz exotique Œufs brouillés aux herbes Epinards à la crème Gouda Kiwi	Potage de légumes Poêlée d'haricots beurre et champignons à la volaille *** Fromage blanc au miel	Potage de légumes Tapioca au lait
<b>10 MERCREDI</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis Parmentier *** Yaourt nature Pomme du Verger	Museau de porc vinaigrette Poulet rôti Petit pois Pavé demi-sel Mousse au café	Potage de courgette Gratin de poisson Julienne de légumes Semoule au lait au rhum	Potage de courgette Semoule au lait au rhum
<b>11 JEUDI</b>	Salade fantaisie Boulettes d'agneau sauce tomate Riz créole Brie Marbré chocolat vanille	Salade de pâtes au basilic Sauté de porc à la moutarde Navets braisés Fondou président Poire	Potage poireau p.de terre Tarte aux légumes Chou-fleur et romanesco Flan nappé caramel	Potage poireau p.de terre Bouillie de froment au café
<b>12 VENDREDI</b>	P. de terre échalote Colin pané Carottes à la crème Fraidou Crème pâtissière aux fruits rouges	Tartare de légumes au fromage frais Macaronis carbonara *** Carré fromager Orange	Potage de légumes Galette garnie à la volaille et champignons Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait
<b>13 SAMEDI</b>	Pâté de campagne Poulet Vallée d'Auge Courgettes braisées Emmental Liégeois chocolat	Betterave vinaigrette Sauté de bœuf sauce bordelaise Polenta crémeuse Yaourt nature Purée pomme cannelle	Velouté d'asperge Clafoutis épinards chèvre P. de terre boulangère Kiwi	Velouté d'asperge Riz au lait
<b>14 DIMANCHE</b>	Radis rond sauce fromage blanc Lieu sauce crème aneth Poireau béchamel Fromage frais ail et fines herbes Clafoutis aux griottes	Haricots verts échalote Jambonneau sauce miel épiré Purée de pois cassés Bûchette mi chèvre Crème dessert vanille	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pomme du Verger	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger

### LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: Carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange  
Salade exotique: riz, ananas, maïs  
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec  
Semoule fantaisie: semoule, tomate, 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