



Semaine n°16- du 15 au 21 Avril 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 15	<p><b>Potage de lentilles corail</b> LOCAL</p> <p><b>Carotte (HVE) rapée à la coriandre</b> LOCAL</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de p. de terre BIO</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p><b>Potage de lentilles corail</b> LOCAL</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Courgettes au bœuf</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Purée de pomme (HVE)</b> LOCAL M</p>	<p><b>Cassiolette de poisson au poireau</b></p> <p>***</p> <p><b>Poire</b> LOCAL</p>
MARDI 16	<p><b>Potage de légumes</b> BIO</p> <p>Betterave vinaigrette framboise</p> <p>Poulet rôti sauce estragon</p> <p>Poêlée de légumes (VG)</p> <p>Brie</p> <p>Semoule au lait M</p>	<p><b>Potage de légumes</b> BIO</p> <p>Salade arlequin</p> <p>Rognons de porc sauce madère</p> <p>Riz créole</p> <p>Fraidou</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p><b>Cake chèvre et miel</b> M</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
MERCREDI 17	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Tortis bolognaise BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO LOCAL</p> <p><b>Purée pomme (HVE) vanille</b> LOCAL M</p>	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Rillettes de porc</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Saint Paulin</p> <p>1/2 pomelos</p>	<p><b>Blettes à la parisienne</b></p> <p>***</p> <p><b>Crème dessert caramel</b></p>
JEUDI 18	<p><b>Potage de légumes</b> BIO</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Palette de porc au romarin</p> <p><b>Carottes (HVE) braisées</b> LOCAL</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Clafoutis à la rhubarbe M</p>	<p><b>Potage de légumes</b> BIO</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Haricots blancs cuisinés</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Poire</b> LOCAL</p>	<p><b>Omelette nature</b></p> <p><b>P. de terre et haricots verts en persillade</b></p> <p><b>Crème pâtissière aux amandes</b> M</p>
VENDREDI 19	<p>Velouté au poireau</p> <p>Chou fleur à la grecque</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>BIO Riz au curcuma</p> <p>Fondu président</p> <p>LOCAL Pomme (HVE) du Verger</p>	<p>Velouté au poireau</p> <p>Flan fromage</p> <p>Emincé de dinde à l'ancienne</p> <p>Céleri à la tomate</p> <p>Bleu</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><b>Caroline au fromage</b></p> <p>Julienne de légumes</p> <p><b>Purée pomme griotte</b> M</p>
SAMEDI 20	<p><b>Potage de légumes</b> BIO</p> <p>Taboulé</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Petits pois (CE2) cuisinés</p> <p>Gouda</p> <p>Crème caramel</p>	<p><b>Potage de légumes</b> BIO</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Parmentier de lentilles corail LOCAL</p> <p>***</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Smoothie M</p>	<p><b>Feuilleté de poisson au beurre blanc</b></p> <p><b>Courgettes braisées</b></p> <p><b>Liégeois vanille</b></p>
DIMANCHE 21	<p><b>Potage crécy (BIO)</b></p> <p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>PDT sautées BIO</p> <p>Petits fromage frais aux noix</p> <p>Moelleux aux fraises M</p>	<p><b>Potage crécy (BIO)</b></p> <p>Perles citron coriandre</p> <p>Colin meunière</p> <p>Gratin chou fleur</p> <p>Yaourt nature BIO LOCAL</p> <p>Tarte flan M</p>	<p><b>Pizza royale</b></p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p><b>Flan chocolat</b></p>

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

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

Appellation d'Origine Protégée



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



Semaine n°17- du 22 au 28 Avril 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 22	Potage de légumes Croisillon champignons Poulet sauce suprême Riz créole Yaourt nature Purée pomme (HVE) cassis	Potage de légumes Semoule fantaisie Andouillette sauce moutarde Purée de carotte Fromage frais au sel de Guérande Kiwi	Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots beurre Crème dessert vanille
MARDI 23	Potage poireau p. de terre Cervelas vinaigrette Potée au jambonneau *** Brie Crème pâtissière au café	Potage poireau p. de terre Betterave (BIO) à la menthe Bœuf aux oignons Frites Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Courgettes à la volaille *** Poire
MERCREDI 24	Potage de légumes Lentilles (HVE) à l'échalote vinaigrette Boulettes de bœuf sauce milanaise Carottes (HVE) braisées Fraidou Gaufre au sucre	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Risotto de poisson *** Saint Paulin Pomme (HVE) du verger	Tarte au chèvre et basilic Salade verte en chiffonnade Crème vanille
JEUDI 25	Potage courgette céleri Tomate vinaigrette Tortis (BIO) carbonara *** Mimolette Fromage blanc aux fruits rouges	Potage courgette céleri Perles à l'orientale Tajine de poulet Navets braisés Petit fromage frais nature Liégeois vanille	Clafoutis à la provençale Blettes ail et persil Kiwi
VENDREDI 26	Potage à l'oseille P. de terre, (HVE locale) tomate, ciboulette Colin meunière Poêlée de légumes (VG) Camembert Purée pomme (HVE) badiane	Potage à l'oseille Concombre vinaigrette Echine de porc aux herbes Polenta crémeuse Pavé demi-sel Banane	Hachis parmentier *** Mousse au chocolat
SAMEDI 27	Potage de légumes Flan de légumes Filet de poulet crème origan Chou-fleur (VG) Fondu président Semoule au lait	Potage de légumes Mortadelle Omelette Pâtes papillons à la milanaise Tomme blanche Pomme (HVE) du Verger	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 28	Potage crécy Rillettes de sardines Sauté de porc printanier Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Potage crécy Salade des incas Céleri au bœuf *** Yaourt nature Moelleux cerise	Gratin de poisson aux petits légumes *** Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
 Salade des incas: riz, carotte, maïs  
 Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, citron

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

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approv.