



Semaine n°03- du 18 au 24 Janvier 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI 18</b>	Betteraves ciboulette Coquillettes façon carbonara (PC) *** Saint Paulin Clémentines	Taboulé Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président Flan vanille	Velouté de champignons Carottes aux gésiers de volaille confits (PC) *** Riz au lait au caramel	Velouté de champignons Riz au lait au caramel (grand) Faisselle nature
<b>MARDI 19</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Omelette Duo d'haricots verts et beurre persillés Pavé 1/2 sel Crème pâtissière au rhum	Pâté forestier Jambon braisé sauce chasseur Purée de pois cassés Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Semoule au lait aux raisins (grand) Fromage blanc vanille
<b>MERCREDI 20</b>	Chou rouge aux raisins Boulettes de bœuf forestière Riz créole Yaourt nature Purée pomme orange	Salade Strasbourgeoise Beignets de poisson Endive béchamel Gouda Liégeois vanille	Crème de potiron et muscade Poêlée de légumes aux lardons (PC) *** Fromage blanc au miel	Crème de potiron et muscade Bouillie de froment au café (grand) Flan nappé caramel
<b>JEUDI 21</b>	Carottes râpées vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Céleri braisé Cotentin Tarte Normande	Haricots verts vinaigrette Haché de veau sauce poivre vert Lentilles cuisinées Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Purée pomme myrtille	Potage de légumes Riz au lait à la vanille (grand) Riz au lait à la vanille
<b>VENREDI 22</b>	Cervelas vinaigrette Filet de colin sauce bretonne Epinards à la crème Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets caramel	Salade auvergnate Rougail de saucisse Polenta crémeuse Carré fromager Flan chocolat	Potage Dubarry Risotto fermière (PC) *** Poire	Potage Dubarry Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat
<b>SAMEDI 23</b>	Chou-fleur vinaigrette au curry Boudin noir Purée de p. de terre Emmental Crème dessert vanille	Salade de pâtes au basilic Emincé de dinde sauce aurore Petits pois Fraidou Mousse citron	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Julienne de légumes Kiwi	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
<b>DIMANCHE 24</b>	Andouille Sauté de porc à la moutarde Carottes persillées Crème anglaise Moelleux au chocolat	Betteraves à l'orange Bœuf façon baecoffe (PC) *** Pont l'Evêque Pomme du Verger	Velouté de lentilles corail Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Velouté de lentilles corail Riz au lait (grand) Fromage blanc aux fruits

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade de p. de terre Strasbourgeoise: p. de terre, saucisse de Strasbourg  
Salade auvergnate: chou blanc, emmental  
Bœuf façon baecoffe: Egréné de bœuf, p. de terre, poireaux, oignons  
Risotto fermière : riz, dés de jambon, crème, champignons, oignon

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



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

PC : Plat complet / F : Plat froid