



Semaine n°48- du 29 Novembre au 5 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 29	Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets vanille	Salade de pâtes tricolores Colin pané Chou-fleur et brocoli Mimolette Orange	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Velouté de potiron Semoule au lait (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 30	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Betterave vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Emmental Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Raviolis de bœuf sauce tomate *** Poire	Potage crécy cumin Tapioca au lait vanille (grand) Fromage blanc vanille
MERCREDI 1	Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'aqneau *** Yaourt aromatisé Clémentine	Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de volaille Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel Pruneaux au vin	Potage de légumes Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café
JEUDI 2	Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau *** Coulommiers Gaufre au chocolat	Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf Coquillettes Fondu président Flan vanille	Velouté aux poireaux Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme 4 épices	Velouté aux poireaux Riz au lait (grand) Riz au lait
 VENDREDI 3	Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce bretonne Riz créole Edam Œuf au lait	Salade charcutière Cordon bleu Petits pois au jus Fromage blanc nature Kiwi	Potage de légumes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait au caramel	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel (grand) Faisselle
SAMEDI 4	Museau de porc vinaigrette à l'échalote Poulet sauce chasseur Navets braisés Fraidou Purée de pommes	Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Bleu Crème dessert chocolat	Potage paysanne Œufs durs béchamel Jardinière de légumes Mousse café	Potage paysanne Floraline au lait (grand) Flan nappé caramel
DIMANCHE 5	Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce charcutière Tortis Crème anglaise Moelleux à la crème de marrons	Salade de perles citron coriandre Saumonette sauce aux câpres Carottes et champignons persillés Bûchette mi chèvre Pomme du Verger	Potage de légumes Emincé de dinde sauce aurore Salsifis persillés Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron
Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon
Clafoutis d'Automne: clafoutis aux champignons, panais

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



Semaine n°49- du 6 au 12 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 6	Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux pommes	Semoule fantaisie Paupiette de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Orange	Crème soubise Pizza royale Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Crème soubise Floraline au lait à la vanille (grand) Floraline au lait à la vanille
MARDI 7	Céleri et carotte sauce ravigote Palette de porc au jus Haricots coco Cotentin Mousse au chocolat au lait	Salade du Léon Filet de colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Emmental Tapioca au lait	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Poire	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Faisselle
MERCREDI 8	Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme myrtille	Pâté de campagne Emincé de dinde tandoori Navets braisés Gouda Clémentine	Velouté de potiron Omelette Poêlée campagnarde Crème dessert vanille	Velouté de potiron Semoule au lait au café (grand) Flan au chocolat
JEUDI 9	Saucisson à l'ail Poulet sauce normande Carottes braisées Coulommiers Clafoutis aux poires	Chou rouge vinaigrette Bœuf strogonoff Polenta crémeuse Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait
VENDREDI 10	Salade de riz exotique Beignets de poisson Epinards à la crème Mimolette Entremets café	Macédoine de légumes mayonnaise Tortis au poulet sauce aux champignons *** Rondelé Pomme du Verger	Velouté de poireau Caroline au fromage Julienne de légumes au fenouil Yaourt aromatisé	Velouté de poireau Tapioca au lait au chocolat (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 11	Haricots verts échalote Boudin noir Purée de p. de terre Carré fromager Kiwi	Lentilles échalote Œufs durs béchamel Blettes sauce mornay Yaourt nature Purée pomme verveine	Potage de céleri Chou-fleur à la volaille et curcuma *** Bouillie de froment à la vanille	Potage de céleri Bouillie de froment vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 12	Rillettes de porc Duo de poisson sauce crevette Poêlée de légumes Petit fromage frais aux noix Tarte au flan	Carotte râpée au citron Chou farci Pommes vapeur Bûchette mi-chèvre Liégeois chocolat	Potage de légumes Risotto fermière (riz, jambon, champignon, crème) *** Clémentines	Potage de légumes Semoule au lait au caramel (grand) Semoule au lait au caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon : chou fleur et maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade auvergnate: chou blanc, emmental
Poêlée campagnarde: p. de terre, haricots verts, champignons
Poêlée de légumes: carotte, haricots verts, navets

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



Semaine n°50- du 13 au 19 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Pâtes au basilic Emincé de dinde grand-mère Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme	Salade fantaisie Couscous de poisson *** Camembert Crème dessert chocolat	Crème de potiron Œufs brouillés Pommes boulangères Poire	Crème de potiron Tapioca au lait (grand) Faisselle
MARDI 14	Betterave vinaigrette Jambonneau moutarde dose Lentilles cuisinées Yaourt nature Clémentine	Crêpe au fromage Bœuf aux oignons Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Velouté aux champignons Poêlée de légumes à la volaille *** Semoule au lait à la vanille	Velouté aux champignons Semoule au lait à la vanille (grand) Fromage blanc vanille
MERCREDI 15	Salade colorée Boulettes de bœuf sauce piquante Riz créole Brie Entremets praliné	Salade soisson Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Tarte au saumon et ciboulette Epinards à la crème Liégeois café	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Mousse au chocolat au lait
JEUDI 16	Cervelas Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Far Breton	Poireau vinaigrette Omelette nature Coquillettes sauce tomate Cotentin Orange	Potage de céleri carotte Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Potage de céleri carotte Floraline au lait vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
 VENDREDI 17	Carottes râpées vinaigre de cidre Colin pané au citron Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme figue	Pommes de terre à l'échalote Chou-fleur à la parisienne *** Saint Paulin Poire	Potage poireau p.de terre Blettes au boeuf *** Fromage blanc aux myrtilles	Potage poireau p.de terre Tapioca au lait au café (grand) Tapioca au lait au café
SAMEDI 18	Pâté de foie Poulet rôti Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Crème pâtissière au rhum	Macédoine mayonnaise Risotto de fruits de mer *** Bûchette mi chèvre Liégeois vanille	Potage de légumes Croissillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Semoule au lait à la fleur d'oranger (grand) Semoule au lait à la fleur d'oranger
DIMANCHE 19	Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pâtes papillons Emmental Fondant chocolat pomme	Taboulé Sauté de porc aux pruneaux Printanière de légumes Fraidou Mousse au café	Potage Dubarry Cassolette de poisson aux petits légumes *** Kiwi	Potage Dubarry Floraline au lait au chocolat (grand) Floraline au lait au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge
Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

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



Semaine n°51- du 20 au 26 Décembre 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 20	Céleri rémoulade Cassoulet *** Yaourt nature Purée pomme agrumes	Salade antillaise Quenelles de veau sauce normande Mitonnée d'automne Mimolette Kiwi	Crème de potiron à la muscade Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat	Crème de potiron à la muscade Floraline au lait (grand) Floraline au lait
MARDI 21	Pâté de campagne Omelette Poêlée de légumes Edam Crème pâtissière aux amandes	Carottes râpées vinaigrette au cumin Sauté de dinde au curry Pâtes papillon Fondu président Liégeois café	Potage de légumes Hachis Parmentier *** Poire	Potage de légumes Tapioca au lait à la fleur d'oranger (grand) Fromage blanc aux fruits
MERCREDI 22	Betterave à l'ail Poulet sauce suprême Riz créole Cotentin Flan vanille	P. de terre à l'ancienne Calamars à la romaine Brocolis béchamel Yaourt aromatisé Clémentine	Potage crécy Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Purée pomme mangue	Potage crécy Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café
JEUDI 23	Chou rouge vinaigrette Tortellini de bœuf sauce crème champignon *** Coulommiers Entremets caramel	Salade Esaü Escalope de porc charcutière Navets persillés Fraidou Mousse au chocolat	Potage poireau p. de terre Poêlée d'haricots verts à la volaille *** Orange	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment
VENDREDI 24	Salade de pâtes au basilic Filet de lieu sauce aurore Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger	Salade vendéenne Chili con carne et riz *** Tomme blanche Flan nappé caramel	Crème de pois cassés au bacon Boudin blanc aux pommes et muscade Purée de potiron Pot de crème spéculoos	Crème de pois cassés au bacon Semoule au lait au chocolat (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 25	Rillettes au saumon Cuisse de pintade aux raisins Pommes noisettes Cantal Bûche de Noël Joyeux Noël	Terrine de chevreuil aux baies de genièvre Filet de dorade sauce homardine Trio de choux Fourme d'Ambert Bûche de Noël	Crème de champignons Jambon blanc Poireau béchamel Clémentine	Crème de champignons Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
DIMANCHE 26	Macédoine de légumes mayonnaise Palette de porc à la diable Coquillettes Rondelé Eclair café	P. de terre océane Emincé de dinde aux oignons Haricots beurre Carré fromager Pomme du Verger	Potage céleri carottes Gratin de poisson aux épinards *** Riz au lait miel orange	Potage céleri carottes Riz au lait (grand) Faisselle

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, ananas, poivron / P. de terre à l'ancienne: p. de t., moutarde à l'ancienne
Salade esaü: lentille, œuf dur, oignon
Salade vendéenne: chou blanc, raisin, vinaigrette
Mitonnée d'automne: chou-fleur, panais, carotte
Trio de choux : romanesco, brocolis, chou-fleur

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



Semaine n°52 - du 27 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C -SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 27	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Fondu président Entremets vanille	Semoule fantaisie Omelette Poêlée de légumes Gouda Kiwi	Potage parmentier Céleri à la parisienne *** Crème dessert caramel	Potage parmentier Semoule au lait au café (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 28	P. de terre à l'échalote Poulet Vallée d'Auge Petits pois fermière Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la bordelaise Lentilles cuisinées Camembert Liégeois chocolat	Potage de légumes Cake aux légumes Endive braisée Poire	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 29	Pâté de foie Jambon au porto Chou-fleur béchamel Emmental Bouillie de froment au café	Salade fantaisie Blanquette de poisson Riz créole Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Potage crécy Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Clémentine	Potage crécy Semoule au lait vanille (grand) Faisselle
JEUDI 30	Betterave à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Cotentin Crêpe au sucre	Galantine de volaille Choucroute *** Yaourt aromatisé Purée de pomme	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Pâtes tortis Liégeois vanille	Potage de légumes Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait caramel
VENDREDI 31	Salade des incas Colin meunière citron Haricots beurre ail et persil Brie Pomme du Verger	Macédoine de légumes mayonnaise Bœuf mode Polenta crémeuse Fondu président Entremets citron	Crème de céleri P. de terre à la sarladaise *** Panna cotta poire verveine	Crème de céleri Bouillie de froment au café (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 1	Mousson de canard et chutney aux figues Filet mignon de porc à la crème de cerfeuil Poêlée d'Antan aux champignons Pont l'Evêque Mille feuille	Terrine de langoustine sauce cocktail Filet de cabillaud aux crevettes et beurre blanc Riz basmati à la citronnelle Saint Nectaire Mille feuille	Potage de légumes Feuilleté du pêcheur Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Floraline au lait (grand) Floraline au lait
DIMANCHE 2	Salade colorée Parmentier de canard *** Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux pommes	Perles aux petits légumes Filet de lieu sauce berycy Fondue de poireau Saint Paulin Flan vanille	Velouté aux champignons Chou farci et ses légumes *** Orange	Velouté aux champignons Tapioca au lait vanille (grand) Tapioca au lait vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Poêlée d'Antan aux champignons: carotte, panais, champignons
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins/ Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade des incas: riz, maïs, carotte en dés
Salade colorée : carotte, radis blanc, chou rouge râpés
P. de terre à la sarladaise : P. de terre, gésier, lardon, oignon

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



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