



Semaine n°44- du 31 Octobre au 6 Novembre 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 31	Haricots verts échalote Cassoulet *** Yaourt nature Pomme du Verger	Salade de pâtes tricolore vinaigrette Colin pané Epinards à la crème Edam Flan vanille	Potage de légumes Parmentier de patate douce au bœuf *** Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 1	Galantine de volaille Poulet sauce suprême Carottes et navets Fromage frais ail et fines herbes Tarte au chocolat	Betterave vinaigrette Boudin noir Purée de p. de terre Tome grise Entremets caramel	Potage Dubarry Clafoutis normand Salade verte en chiffonnade Poire	Potage Dubarry Semoule au lait à la vanille (grand) Semoule au lait à la vanille
MERCREDI 2	Chou blanc vinaigrette au miel Tortis bolognaise *** Fraidou Purée pomme 4 épices	Salade exotique Œufs dur béchamel Mitonnée d'automne Yaourt aromatisé Orange	Potage crécy Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat	Potage crécy Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
JEUDI 3	Saucisson à l'ail Echine de porc au jus Chou-fleur béchamel Coulommiers Tapioca au lait	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de dinde angevine Semoule Cotentin Kiwi	Crème de champignons Omelette Duo d'haricots verts et beurre Flan nappé caramel	Crème de champignons Riz au lait au chocolat (grand) Fromage blanc vanille
 VENDREDI 4	Chou-fleur vinaigrette Colin sauce oseille Riz pilaf Carré fromager Crème pâtissière au café	Salade esaü Paupiette de veau sauce chasseur Petits pois au jus Fondu président Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon blanc Gratin de p. de terre et céleri Pomme entière cuite au four	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille (grand) Faisselle
SAMEDI 5	Perles citron coriandre Escalope viennoise Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Poire	Carottes cuites aux agrumes vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Bûchette mi chèvre Purée de pomme	Potage céleri carotte Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau Fromage blanc au coulis de manque	Potage céleri carotte Semoule au lait au chocolat (grand) Semoule au lait au chocolat
DIMANCHE 6	Betterave à l'orange Palette de porc à la diable Pommes rissolées Rondelé Fondant au citron	Terrine de saumon océane Emincé de dinde aux oignons Choux de Bruxelles Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Gratin de poisson Julienne de légumes au fenouil Bouillie de froment	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolore, olive, poivron, vinaigrette
 Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil
 Salade Esaü : lentilles, œuf dur
 Mitonnée d'automne : carottes, panais
 Clafoutis normand : clafoutis au camembert

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



Semaine n°45 - du 7 au 13 Novembre 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 7	Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur Pâtes papillons Pavé demi-sel Entremets vanille	Taboulé Colin sauce armoricaine Navets braisés Emmental Kiwi	Potage parmentier Œufs brouillés  Endive béchamel Crème dessert caramel	Potage parmentier Riz au lait au café (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 8	Salade de lentilles Sauté de dinde au cidre  Jardinière de légumes Yaourt nature Purée pomme cannelle	Carotte cuite vinaigrette au cumin Andouillette Purée de p. de terre Camembert Flan chocolat	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Chou romanesco et brocoli Poire	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 9	Pâté de foie Jambon au porto  Haricots verts Tomme blanche Crème pâtissière à l'ananas	Céleri sauce fromage blanc curry Bœuf mode  Riz créole Petit fromage frais aux noix Pomme du Verger	Potage crécy Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Potage crécy Tapioca au lait vanille (grand) Faisselle
JEUDI 10	Betterave à l'ail Poulet rôti Carottes et chou-fleur au curcuma Cotentin Semoule au lait	Cervelas vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Haricots blancs cuisinés Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Poêlée de p. de terre à la strasbourgeoise *** Fromage blanc au miel	Potage de légumes Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait caramel
VENDREDI 11	Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson au potiron *** Gouda Clafoutis aux questches	Chou-fleur vinaigrette Sauté de porc charcutière  Pâtes tortis Fondu président Flan vanille	Crème de champignons Risotto de volaille  *** Pomme du Verger	Crème de champignons Bouillie de froment au café (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 12	Carotte cuite vinaigrette aux agrumes Choucroute *** Fraidou Purée pomme myrtille	Perles aux petits légumes Omelette  Epinards à la crème Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Tarte au fromage Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Potage de légumes Floraline au lait (grand) Floraline au lait
DIMANCHE 13	Mortadelle Cuisse de pintade au jus  Petits pois fermière Fromage frais au sel de Guérande Tarte au flan	Radis rond sauce fromage blanc Merlu sauce crevette Riz au curry Brie Flan nappé caramel	Potage à l'oseille Macaronis façon carbonara *** Pomme du Verger	Potage à l'oseille Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Poêlée Strasbourgeoise : p.de terre, saucisse de Strasbourg, oignon

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



Semaine n°46- du 14 au 20 Novembre 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 14	Chou-fleur sauce au raifort Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets café	Pâtes au basilic Colin meunière Julienne de légumes au fenouil Mimolette Kiwi	Potage de légumes Cake au bleu et poire Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Potage de légumes Riz au lait (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 15	Salade coleslaw Jambonneau Lentilles cuisinées Rondelé Fromage blanc à la crème de marrons	P. de terre sauce tartare Œufs brouillés aux champignons Endive braisée Emmental Crème dessert caramel	Potage crécy cumin Raviolis de bœuf sauce tomate *** Poire	Potage crécy cumin Tapioca au lait vanille (grand) Faisselle
MERCREDI 16	Pâté de campagne Emincé de dinde crème d'oignons caramélisés Blettes persillées Yaourt aromatisé Orange	Macédoine de légumes mayonnaise Chou farci Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat	Potage de légumes Clafoutis d'Automne Epinards béchamel Pruneaux au vin	Potage de légumes Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café
JEUDI 17	Salade arlequin Rôti de porc au jus Poêlée de légumes Coulommiers Crêpe au sucre	Betterave ciboulette Sauté de bœuf grand-mère* Coquillettes Fondu président Flan vanille	Velouté aux poireaux Tarte au chèvre basilic Céleri braisé Purée pomme 4 épices	Velouté aux poireaux Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment
VENDREDI 18	Carottes cuites vinaigrette Merlu sauce dieppoise Riz créole Edam Œuf au lait	Salade Marco Polo Chipolatas Duo d'haricots verts et beurre Yaourt nature Poire	Velouté de potiron Salsifis à la parisienne (salsifis, jambon, béchamel) *** Tapioca au lait au caramel	Velouté de potiron Tapioca au lait au caramel (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 19	Museau de porc vinaigrette à l'échalote Poulet sauce forestière Navets braisés Pavé demi-sel Purée de pommes	Poireau vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Purée de pommes de terre Bleu Liégeois vanille	Potage dubarry Omelette Petits pois au jus Mousse café	Potage dubarry Riz au lait rhum (grand) Riz au lait rhum
DIMANCHE 20	Tartare de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce chasseur Tortis Petit fromage frais ail et fines herbes Far aux raisins	Salade de perles citron coriandre Saumonette sauce aux câpres Chou fleur et romanesco Bûchette mi chèvre Pomme du Verger	Potage de légumes Carottes aux gésiers de volaille *** Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin : p.de terre, petits pois, maïs
Clafoutis d'automne: clafoutis aux champignons et panais
Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise
Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpés, mayonnaise
*Sauce grand-mère : sauce crème, lardons, champignons

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



Jeudi: Voyage gourmand Taj Mahal en Inde

NOM DU CLIENT

Semaine n°47- du 21 au 27 Novembre 2022

	MENU A	MENU B	MENU C -SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 21	Semoule fantaisie Emincé de dinde à la crème Trio de légumes Fondu président Crème au citron	Betterave râpée vinaigrette Paupiette de veau sauce bordelaise Riz créole Yaourt aromatisé Orange	Crème soubise Pizza royale Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Crème soubise Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MARDI 22	Salade colorée Saucisse de Toulouse Haricots coco Cotentin Mousse au chocolat	Macédoine de légumes mayonnaise Colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Emmental Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Pomme du Verger	Potage de légumes Riz au lait (grand) Faisselle
MERCREDI 23	Salade auvergnate Lasagnes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme agrume	Pâté de foie Palette de porc à la diable Choux de Bruxelles aux oignons Gouda Kiwi	Velouté de potiron Œufs durs béchamel Poêlée p.de terre campagnarde Crème dessert vanille	Velouté de potiron Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café
JEUDI 24	Raïta de carotte Poulet tikka massala Riz créole Coulommiers Moelleux mangue cardamome	Perles citron coriandre Bœuf strogonoff Navets braisés Fraidou Pomme du Verger	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment
VENDREDI 25	P. de terre échalote Poisson pané Epinards à la crème Petit fromage frais aux noix Entremets café	Salade du Léon Tortis au poulet sauce aux champignons *** Mimolette Poire	Potage Dubarry Caroline au fromage Julienne de légumes Yaourt aromatisé	Potage Dubarry Tapioca au lait au chocolat (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 26	Haricots verts vinaigrette Boudin noir Purée de p. de terre Carré fromager Kiwi	Salade de lentilles échalote Echine de porc aux herbes Blettes sauce mornay Yaourt nature Purée pomme verveine	Potage de céleri Chou-fleur à la volaille et curcuma *** Semoule au lait à la vanille	Potage de céleri Semoule au lait vanille vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 27	Rillettes de porc Duo de poisson sauce crevette Poêlée de légumes Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Carotte râpée au citron Bœuf façon Baeckoffe *** Pavé 1/2 sel Liégeois chocolat	Potage de légumes Risotto fermière (Riz, jambon, champignon, crème) *** Clémentine	Potage de légumes Floraline au lait (grand) Floraline au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade colorée : carotte, chou rouge râpés

Raïta de carotte : carotte râpée, sauce fromage blanc au paprika, cumin
Salade auvergnate: chou blanc, emmental/ Salade du Léon : chou fleur, maïs
Poêlée P.de terre campagnarde: p. de terre, haricots verts, champignons
Poulet sauce tikka massala : sauce aux épices, fromage blanc et lait de coco

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