Semaine n°14 - du 1er au 7 Avril 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 1	Macédoine de légumes mayonnaise Filet de poulet crème d'asperge Polenta crémeuse Fondu président Eclair vanille	Salade de perles à la menthe Quenelles de veau marengo Navets aux champignons Rondelé Liégeois café	Potage Dubarry Tarte au fromage Epinards à la crème Kiwi	Potage Dubarry Riz au lait (grand) Riz au lait
MARDI 2	Carotte cuite vinaigrette au cumin Lasagne bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Salade de riz, tomate, maïs Omelette Courgettes braisés Mimolette Poire	Potage de légumes Colin meunière Fondue de poireau Crème dessert vanille	Potage de légumes Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
MERCREDI 3	Saucisson à l'ail Jambon braisé au porto Haricots verts persillés Fraidou Semoule au lait au chocolat	Tartare de légumes au fromage frais ciboulette Lieu sauce crème curcuma Tortis Coulommiers Mousse au citron	Potage crécy Risotto de volaille *** Orange	Potage crécy Tapioca au lait vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
JEUDI 4	Chou-fleur vinaigrette Boudin noir Purée de p. de terre Edam Flan nappé caramel	Lentilles à l'échalote Sauté de bœuf printanier Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Frittata emmental cumin Julienne de légumes Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI 5	Haricots beurre vinaigrette Lieu sauce oseille Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Salade pastourelle Escalope viennoise Mitonnée de légumes Yaourt nature Poire	Potage parmentier Chou-fleur à la parisienne *** Tapioca au lait	Potage parmentier Tapioca au lait (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 6	Betterave vinaigrette Couscous de poulet *** Petit fromage frais Entremets vanille	Cervelas Echine de porc aux herbes Haricots blancs cuisinés Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Salade parmentière au poisson mayonnaise *** Fromage blanc au coulis de fraise	Potage de légumes Riz au lait au caramel (grand) Faisselle
DIMANCHE 7	Pâté de foie Paupiette de veau au poivre Petits pois Crème anglaise Moelleux à la cannelle	Œuf dur mayonnaise Bœuf façon baeckoffe *** Vache qui rit Flan au chocolat	Potage de courgette Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Purée pomme vanille	Potage de courgette Semoule au lait (grand) Semoule au lait

Pâques

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle
Mitonnée de légumes : courgette, carotte, haricot vert

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

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Viande de France

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

Semaine n°15- du 8 au 14 Avril 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 8	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde forestière Coquillettes Camembert Entremets café	Semoule fantaisie Lieu sauce bercy 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 (grand) Fromage blanc aux fruits
MARDI 9	Salade vitaminée Echine demi-sel Lentilles cuisinées Fondu 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 (grand) Tapioca au lait
MERCREDI 10	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 (grand) Fromage blanc vanille
JEUDI 11	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 Fondu 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 (grand) Bouillie de froment au café
VENDREDI 12	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 (grand) Tapioca au lait
SAMEDI 13	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 (grand) Faisselle
DIMANCHE 14	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 épicé 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 (grand) 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

Semaine n°16- du 15 au 21 Avril 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 15	Carotte râpée à la coriandre Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée de pomme	Potage de lentilles corail Cassolette de poisson au poireau *** Poire	Potage de lentilles corail Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MARDI 16	Betterave vinaigrette framboise Poulet rôti sauce estragon Poêlée de légumes Brie Bouillie de froment au café	Rillettes de porc Rognons de porc sauce madère Riz créole Fraidou Kiwi	Potage de légumes Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
MERCREDI 17	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme vanille	Salade arlequin Calamars à la romaine Purée d'épinards Saint Paulin Orange	Velouté d'asperge Blettes à la parisienne *** Crème dessert caramel	Velouté d'asperge Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger
JEUDI 18	Chou-fleur à la grecque Palette de porc au romarin Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis à la rhubarbe	Galantine de volaille Paupiette de veau au jus Haricots blancs cuisinés Coulommiers Poire	Potage de légumes Omelette nature P. de terre et haricots verts Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Fromage blanc vanille
VENDREDI 19	Pâté de foie Blanquette de poisson Riz au curcuma Fondu président Pomme du Verger	Salade de pâtes papillons ciboulette Emincé de dinde à la crème Céleri à la tomate Bleu Flan nappé caramel	Velouté au poireau Caroline au fromage Julienne de légumes Purée pomme griotte	Velouté au poireau Semoule au lait (grand) Semoule au lait
SAMEDI 20	Taboulé Escalope viennoise Petits pois Gouda Entremets caramel	Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail *** Vache qui rit Orange	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes braisées Liégeois vanille	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel (grand) Tapioca au lait au caramel
DIMANCHE 21	Céleri râpé aux raisins Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Petits fromage frais aux noix Moelleux aux fraises	Perles citron coriandre Colin meunière Navets au miel Yaourt nature Pomme du Verger	Potage crécy cumin Pizza royale Salade verte en chiffonnade Flan chocolat	Potage crécy cumin Floraline au lait (grand) Faisselle

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Chou-fleur à la grecque : chou-fleur, sauce grecque à la tomate

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

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Viande de France

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

Semaine n°17- du 22 au 28 Avril 2024

NOM DU CLIENT

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade des incas: riz, carotte cube, 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

Pêche responsable

Viande de France

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