



Semaine n°47- du 18 au 24 Novembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
18 LUNDI	Céleri sauce fromage blanc citron aneth Sauté de dinde à la normande Poêlée de légumes Coulommiers Tapioca au lait au caramel	Poireau vinaigrette Parmentier potiron lentilles *** Bleu Orange	Crème soubise Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Crème soubise Floraline au lait (grand) Fromage frais nature x2
19 MARDI	Crêpe au fromage Chou-fleur à la parisienne *** Yaourt nature Purée pomme agrume	Macédoine de légumes mayonnaise Calamars à la romaine Pommes vapeur Emmental Flan caramel	Potage de légumes Clafoutis d'automne Duo de haricots Poire	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait
20 MERCREDI	Salade colorée Farfalles à la bolognaise *** Pavé demi-sel Entremets vanille	Salade riz exotique Œufs brouillés Brocolis et chou romanesco Edam Pomme du Verger	Potage de céleri Gratin de poisson aux petits légumes *** Crème dessert caramel	Potage de céleri Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café
21 JEUDI	ANIMATION TERROIR Pâté en croûte Rôti de porc sauce vigneronne Petits pois Fondu président Moelleux poires et noisettes	Betterave vinaigrette Cordon bleu Coquillettes Mimolette Purée de pomme	Potage de légumes Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Riz au lait vanille (grand) Fromage blanc vanille
22 VENDREDI	Salade vendéenne Lieu sauce oseille Riz créole Petit moulé aux noix Flan chocolat	Pommes de terre à l'ancienne Crépinette de porc aux oignons Blettes ail et persil Yaourt nature Kiwi	Potage de lentilles corail Céleri à la volaille sauce tomate *** Fromage blanc au coulis de manque	Potage de lentilles corail Tapioca au lait au caramel (grand) Tapioca au lait au caramel
23 SAMEDI	Haricots verts à l'échalote Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Pomme du Verger	Salade pastourelle Bœuf bourguignon Navets braisés Yaourt nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Jambon braisé au jus Endive béchamel Bouillie de froment	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Fromage blanc aux fruits
24 DIMANCHE	Galantine de volaille Duo de poisson sauce curcuma Carottes et champignons persillés Petit moulé nature Baba au rhum	Radis blanc rémoulade Potée auvergnate *** Carré fromager Flan vanille	Potage potiron Lasagne au poireau *** Orange	Potage potiron Floraline au lait (grand) Floraline au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade colorée : Chou rouge et carotte
- Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs
- Salade exotique: riz, ananas, maïs
- Salade vendéenne: chou blanc, raisin

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