



Semaine n°04- du 23 au 29 Janvier 2023

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Betterave ciboulette Lentilles à l'échalote <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>	P. de terre océane Macédoine de légumes mayonnaise <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>	Céleri sauce fromage blanc Haricots beurre vinaigrette <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>	Carotte râpée vinaigrette au cidre Semoule fantaisie <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>	Pâté de campagne Perles citron coriandre <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>	Chou rouge aux raisins Terrine de légumes sauce cocktail <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>	Rillettes Betterave vinaigrette au cumin <i>Carottes cuites vinaigrette aux agrumes</i> <i>P. de terre au surimi</i>
PLATS	Coquillettes façon carbonara (PC) Estouffade de bœuf Blanquette de poisson <i>Sauté de dinde à la crème</i>	Escalope viennoise Emincé de porc au curry Clafoutis au chèvre <i>Sauté de dinde à la crème</i>	Potée au jambonneau (PC) Colin meunière citron Tarte aux légumes <i>Sauté de dinde à la crème</i>	Hachis Parmentier (PC) Omelette nature Croque- Monsieur <i>Sauté de dinde à la crème</i>	Filet de colin sauce bretonne Chou farci et ses légumes (PC) Blettes à la parisienne (PC) <i>Sauté de dinde à la crème</i>	Couscous au poulet (PC) Andouillette Raviolis au bœuf sauce tomate (PC) <i>Sauté de dinde à la crème</i>	Rôti de porc au thym Poitrine de veau farcie sauce chasseur Crêpe aux champignons <i>Sauté de dinde à la crème</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Navets braisés Carottes persillées <i>Purée de p. de terre</i>	Chou-fleur béchamel Riz pilaf Endive braisée <i>Purée de p. de terre</i>	*** Pâtes papillons Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Fondue de poireau Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole *** *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Purée de p. de terre ***	Duo de haricots verts et beurre Haricots coco cuisinés Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Saint Paulin Fondu président <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Cotentin Coulommiers <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Yaourt nature Rondelé <i>Camembert</i>	Gouda Yaourt aromatisé <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Petit fromage frais ail et fines herbes Carré fromager <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Emmental Yaourt nature <i>Camembert</i>	Brie Fraidou <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>
DESSERTS	Clémentine Purée pomme vanille Tapioca au lait <i>Eclair café</i>	Crème pâtissière au café Pomme du Verger Pruneaux rhum orange <i>Eclair café</i>	Moelleux vanille Kiwi Entremets praliné <i>Eclair café</i>	Purée pomme poire Orange Mousse au chocolat <i>Eclair café</i>	Pomme du Verger Flan vanille Fromage blanc au miel <i>Eclair café</i>	Crème dessert vanille Purée pomme mangue Poire <i>Eclair café</i>	Far nature Pomme du Verger Flan nappé caramel <i>Eclair café</i>
COMPLEMENTES	Potage de céleri Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Semoule au lait au caramel (grand) Semoule au lait au caramel	Potage crécy Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café	Potage de légumes Tapioca au lait à la vanille (grand) Tapioca au lait à la vanille	Potage Dubarry Floraline au lait au chocolat (grand) Floraline au lait au chocolat	Velouté de potiron Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment

## LES RECETTES ET COMPOSITIONS

P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème échalote ciboulette  
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
Potée au jambonneau : jambonneau, chou vert, carotte, p.de terre  
Blettes à la parisienne : blette, jambon, béchamel

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.  
Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Viande de France

