



Semaine n°16- du 15 au 21 Avril 2024

NOM DU CLIENT

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Salade des incas : riz, carotte cube, maïs

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

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