



Semaine n°03- du 13 au 19 Janvier 2025

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade colorée Salade antillaise <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Macédoine de légumes mayonnaise Lentilles échalote <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Coquillettes des incas Céleri rémoulade <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Carotte râpée vinaigrette à l'orange Betterave au fromage frais <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Galantine de volaille P. de terre sauce tartare <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Semoule fantaisie Haricots verts échalote <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Rillettes de porc Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes <i>Crêpe au fromage</i> <i>Saucisson à l'ail</i>
PLATS	Lasagnes à la bolognaise (PC) Sauté de dinde à la crème Poêlée campagnarde aux lardons (PC) <i>Saucisse de Toulouse</i>	Boudin noir Colin d'Alaska meunière Œufs brouillés aux herbes <i>Saucisse de Toulouse</i>	Escalope viennoise Chili con carne et riz (PC) Quenelles de brochet sauce crustacés <i>Saucisse de Toulouse</i>	Choucroute (PC) Poulet rôti marchand de vin Croisillon aux champignons <i>Saucisse de Toulouse</i>	Lieu sauce ciboulette Jambon braisé au porto Blettes au bœuf (PC) <i>Saucisse de Toulouse</i>	Emincé de dinde moutarde à l'ancienne Omelette Quiche lorraine <i>Saucisse de Toulouse</i>	Lieu sauce normande Paupiette de veau sauce poivre Clafoutis normand <i>Saucisse de Toulouse</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Navets au miel *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre Chou-fleur et carotte au curcuma Fondue de poireau	Haricots beurre braisés *** Julienne de légumes au fenouil <i>Purée de p. de terre</i>	*** Pâtes coudes Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Purée de potiron *** <i>Purée de p. de terre</i>	Chou-fleur Farfalles aux champignons Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Légumes pot au feu Purée de pois cassés Endives braisées <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Pavé demi-sel <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Edam Fondu président <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Fraidou Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé ail et fines herbes Emmental <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Yaourt nature Camembert <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Brie Petit moulé nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Rondelé Edam <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Purée pomme 4 épices Flan chocolat Poire <i>Beignet aux pommes</i>	Clémentine Liégeois café Crème pâtissière à l'ananas <i>Beignet aux pommes</i>	Mousse au chocolat Purée de pomme Kiwi <i>Beignet aux pommes</i>	Far breton Pomme cuite au four Flan nappé caramel <i>Beignet aux pommes</i>	Purée pomme myrtille Poire Fromage blanc au coulis de mangue <i>Beignet aux pommes</i>	Entremets vanille Orange Yaourt aromatisé <i>Beignet aux pommes</i>	Eclair café Crème dessert chocolat Pomme du Verger <i>Beignet aux pommes</i>
COMPLEMENTES	Potage au potiron Tapioca au lait au café (grand) Tapioca au lait au café	Potage de légumes Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment	Potage de légumes Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café	Potage à l'oseille Bouillie de froment vanille (grand) Bouillie de froment vanille	Potage de légumes Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat	Potage crécy 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 antillaise: riz, poivron, ananas

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Coquillettes des incas: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette vinaigrette au cumin

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

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



Viande de France



Appellation d'Origine Protégée

