



Semaine n°42 - du 14 au 20 Octobre 2024



NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Pâté de campagne Céleri rémoulade au cumin <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Carotte râpée vinaigrette P. de terre ciboulette <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Macédoine de légumes mayonnaise Taboulé <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Cervelas Radis blanc sauce fromage blanc ciboulette <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Salade pastourelle Chou rouge vinaigrette au cassis <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Betterave à l'ail Lentilles échalote <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Salade coleslaw Salade de riz fantaisie <i>Tarte aux poireaux</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>
PLATS	Chou-fleur à la parisienne (PC) Fricassée de volaille Crêpe au fromage <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>	Emincé de poulet sauce coco coriandre Quenelles de brochets sauce crustacés Poêlée campagnarde aux lardons (PC) <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>	Lasagnes à la bolognaise (PC) Escalope de porc sauce charcutière Parmentier de poisson au potiron (PC) <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>	Sauté de dinde à l'orange Riz cantonnais (PC) Chou vert braisé au bœuf (PC) <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>	Lieu sauce safranée Jambonneau sauce échalote Tarte aux légumes <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>	Saucisse de Toulouse Omelette Blettes à la volaille (PC) <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>	Sauté de bœuf au paprika Colin d'Alaska meunière Oeufs durs à la florentine (PC) <i>Boulettes d'agneau sauce forestière</i>
A COMPAGNEMENTS	*** Pâtes papillons Fondue de poireau <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Brunoise de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Navets braisés *** <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes crème au curry *** *** <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots beurre Haricots coco Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre à la muscade Poêlée de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Pâtes tortis Carottes braisées *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Petit moulé ail et fines herbes Gouda <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Brie Fondu président <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Yaourt nature Pavé demi-sel <i>Camembert</i>	Petit moulé aux noix Edam <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Carré fromager Yaourt aromatisé <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Fraidou Camembert <i>Yaourt nature</i>	Fromage frais au sel de Guérande Yaourt nature <i>Camembert</i>
DESSERTS	Semoule au lait à la cannelle Flan chocolat Pomme entière cuite au four <i>Beignet aux pommes</i>	Entremets praliné Poire Liégeois café <i>Beignet aux pommes</i>	Purée pomme vanille Orange Crème dessert caramel <i>Beignet aux pommes</i>	Moelleux façon pain d'épices Kiwi Flan vanille <i>Beignet aux pommes</i>	Mousse au chocolat Orange Purée pomme pruneau <i>Beignet aux pommes</i>	Pomme du Verger Entremets café Bouillie de froment à la fleur d'oranger <i>Beignet aux pommes</i>	Clafoutis aux quetches Flan nappé caramel Poire <i>Beignet aux pommes</i>
COMPLEMENTES	Potage potiron Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment	Potage crécy Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Semoule au lait vanille (grand) Semoule au lait vanille	Potage de lentilles corail Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait caramel	Potage de légumes Floraline au lait au café (grand) Floraline au lait au café	Crème de champignons Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage poireau p. de terre Semoule au lait au chocolat (grand) Semoule au lait au chocolat

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs

Salade coleslaw : carotte et chou râpés, mayonnaise

Riz cantonnais : riz, dés de jambon, œuf, petits pois

Poêlée campagnarde lardons : H.verts, H. beurre, p.de terre, lardons

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

