



Semaine n°43- du 21 au 27 Octobre 2024

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Semoule fantaisie Poireau vinaigrette <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Crêpe au fromage Macédoine de légumes mayonnaise <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Carotte et céleri mayonnaise Salade de p.de terre échalote <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Saucisson à l'ail Betterave vinaigrette <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Duo de chou rouge et blanc Salade pastourelle <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Haricots verts à l'échalote Salade riz exotique <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Galantine de volaille Radis blanc rémoulade <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>
PLATS	Poulet rôti sauce au romarin Chili con carne et riz (PC) Croisillon aux champignons <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Choucroute (PC) Calamars à la romaine Clafoutis d'automne <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Farfalles à la bolognaise (P) Œufs brouillés Gratin de poisson aux petits légumes (PC) <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Rôti de porc aux raisins Cordon bleu Tarte au fromage <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Lieu sauce oseille Crêpinette de porc aux oignons Céleri à la volaille sauce tomate (PC) <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Boudin noir Bœuf bourguignon Jambon braisé au jus <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Duo de poisson sauce curcuma Potée auvergnate (PC) Lasagne au poireau (PC) <i>Lieu sauce dieppoise</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Poêlée de légumes *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Purée d'épinards Duo de haricots <i>Purée de p. de terre</i>	*** Brocolis et chou romanesco *** <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois P. de terre forestière Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Blettes ail et persil *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre Navets braisés Endive béchamel	Carottes bâtonnets *** *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Coulommiers Yaourt aromatisé <i>Emmental</i>	Yaourt nature Emmental <i>Yaourt aromatisé</i>	Pavé demi-sel Edam <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Fondu président Mimolette <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé aux noix Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Gouda Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit fromage frais nature Carré fromager <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Tapioca au lait au caramel Orange Liégeois café <i>Tarte au citron</i>	Purée pomme agrume Flan chocolat Poire <i>Tarte au citron</i>	Entremets vanille Pomme du Verger Crème dessert caramel <i>Tarte au citron</i>	Moelleux aux poires Purée de pomme Yaourt aromatisé <i>Tarte au citron</i>	Flan chocolat Kiwi Fromage blanc au coulis de mangue <i>Tarte au citron</i>	Pomme du Verger Mousse au chocolat Bouillie de froment <i>Tarte au citron</i>	Baba au rhum Flan nappé caramel Orange <i>Tarte au citron</i>
COMPLEMENTES	Crème soubise Floraline au lait (grand) Floraline au lait	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait	Potage de céleri Semoule au lait au café (grand) Semoule au lait au café	Potage de légumes Riz au lait vanille (grand) Riz au lait vanille	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait au caramel (grand) Tapioca au lait au caramel	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment	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

Semoule fantaisie: semoule,tomate, maïs

Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs

Salade exotique: riz, ananas, maïs

Potée Auvergnate : Echine porc, chou, p.de terre, carotte

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

