



Semaine n°47- du 18 au 24 Novembre 2024



NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Céleri sauce fromage blanc citron aneth 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>	Salade colorée Salade riz exotique <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Pâté en croûte Betterave vinaigrette <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Salade vendéenne Pommes de terre à l'ancienne <i>Pâté de foie</i> <i>Carotte cuite au cumin vinaigrette</i>	Haricots verts à l'échalote Salade pastourelle <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	Sauté de dinde à la normande Parmentier potiron lentilles (PC) Croisillon aux champignons <i>Lieu sauce dieppoise</i>	Chou-fleur à la parisienne (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 sauce vigneron 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>	*** Pommes vapeur Duo de haricots <i>Purée de p. de terre</i>	*** Brocolis et chou romanesco *** <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois Coquillettes 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 et champignons persillés *** *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Coulommiers Bleu Emmental Yaourt aromatisé	Yaourt nature Emmental Yaourt aromatisé	Pavé demi-sel Edam Emmental Yaourt aromatisé	Fondu président Mimolette Emmental Yaourt aromatisé	Petit moulé aux noix Yaourt nature Emmental Yaourt aromatisé	Gouda Yaourt nature Emmental Yaourt aromatisé	Petit moulé nature Carré fromager Emmental Yaourt aromatisé
DESSERTS	Tapioca au lait au caramel Orange Liégeois café <i>Tarte au citron</i>	Purée pomme agrume Flan caramel Poire <i>Tarte au citron</i>	Entremets vanille Pomme du Verger Crème dessert caramel <i>Tarte au citron</i>	Moelleux poires et noisettes 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 vanille 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 de lentilles corail 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

Salade colorée : Chou rouge et carotte
Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs
Salade exotique: riz, ananas, maïs
Salade vendéenne: chou blanc, raisin

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

