




Semaine n°52 - du 26 au 01 Janvier 2023

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 26	Potage crécy Crêpe aux champignons Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Fondu président Semoule au lait à la fleur d'oranger	Potage crécy Macédoine de légumes Bœuf stroganoff <input type="checkbox"/> Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pomme	Potage crécy Salade verte Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Yaourt aromatisé Semoule au lait à la fleur d'oranger sans sucre	Potage crécy Crêpe aux champignons Filet de colin sauce bretonne <input type="checkbox"/> Chou fleur persillé Fondu président Semoule au lait à la fleur d'oranger
MARDI 27	Potage de légumes Salade coleslaw Lasagnes à la bordelaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Cotentin Mousse au chocolat	Potage de légumes Saucisson à l'ail* <input type="checkbox"/> Tortillas Salsifs à la tomate Emmental Purée pomme agrumes	Potage de légumes Salade coleslaw Escalope de dinde normande <input type="checkbox"/> Macaroni Cotentin Clémentine	Potage de légumes Salade coleslaw Lasagnes à la bordelaise (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Cotentin Mousse au chocolat
MERCREDI 28	Potage de légumes Pâté de foie* Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Kiwi	Potage de légumes P. de terre mimosa Poulet rôti <input type="checkbox"/> Choux de Bruxelles aux oignons Gouda Œuf au lait	Potage de légumes Betteraves et mâche Omelette <input type="checkbox"/> Petits pois Fromage blanc nature Kiwi	Potage de légumes Pâté de foie* Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Fromage blanc nature Kiwi
JEUDI 29	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Coulommiers Far nature	Potage de légumes Taboulé Œufs durs sauce tomate <input type="checkbox"/> Poêlée campagnarde Fraidou Purée pomme figue	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Yaourt aromatisé Pâtisserie sans sucre	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette au cassis Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Coulommiers Far nature
VENDREDI 30	Potage de légumes Salade de pâtes basilic Filet de colin sauce oseille <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Petit fromage frais aux noix Mousse au café	Potage de légumes Salade verte Parmenier de cœur au pois cassés (Plat complet) <input type="checkbox"/> *** Mimolette Orange	Potage de légumes Salade de pâtes basilic Filet de colin sauce oseille <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Petit fromage frais aux noix Purée pomme romarin	Potage de légumes Salade de pâtes basilic Filet de colin sauce oseille <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Petit fromage frais aux noix Mousse au café
SAMEDI 31	Potage aux légumes anciens Betterave à l'ail Boudin noir aux pommes* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Carré fromager Poire	Potage aux légumes anciens Salade de riz incas Emincé de dinde au curcuma <input type="checkbox"/> Carottes persillées Emmental Liégeois vanille	Potage aux légumes anciens Betterave à l'ail Emincé de dinde au curcuma <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Fromage frais nature Poire	Potage aux légumes anciens Betterave à l'ail Boudin noir aux pommes* <input type="checkbox"/> Pâtes papillons Carré fromager Poire
DIMANCHE 1	Potage de légumes Millet de poisson aux oies et Filet de poulet sauce aux champignons Pommes rôti et haricots verts ail et persil Cantal Pavé cacao		Potage de légumes Millet de poisson aux oies et Filet de poulet sauce aux champignons Pommes rôti et haricots verts ail et persil Cantal Pavé cacao	Potage de légumes Millet de poisson aux oies et Filet de poulet sauce aux champignons Pommes rôti et haricots verts ail et persil Cantal Pavé cacao

\* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Poêlée campagnarde: p. de terre, haricots verts, champignons ;Salade incas: riz, carotte, maïs, vinaigrette;Salade coleslaw : carotte, chou blanc;Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry;Salade italienne : pâte, tomate, olive noire, poivron vert, basilic;Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail;Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic;Salade de pâtes océane : Tortis, crème, colin, échalote, ciboulette

 CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française  
Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



Toutes nos purées de fruits maison, sont 100% fruits et sans sucre ajouté.  
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.