



Semaine n°48- du 28 Novembre au 4 Décembre 2022

NOM : .....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
<b>LUNDI</b> 28	Velouté aux champignons Betteraves ciboulette Poulet rôti <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme fleur d'oranger	Velouté aux champignons Crêpe au fromage Bœuf aux oignons <input type="checkbox"/> Carottes persillées Camembert Clémentine	Velouté aux champignons Betteraves ciboulette Poulet rôti <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme fleur d'oranger	Velouté aux champignons Betteraves ciboulette Poulet rôti <input type="checkbox"/> Lentilles cuisinées Cotentin Purée pomme fleur d'oranger
<b>MARDI</b> 29	Potage de légumes Pâtes au basilic Jambon braisé* <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Chou-blanc sauce fromage blanc Couscous de poisson (plat complet) *** <input type="checkbox"/> Fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage de légumes Pâtes au basilic Escalope de dinde au jus <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Pâtes au basilic Jambon braisé* <input type="checkbox"/> Petits pois fermière Yaourt nature Pomme
<b>MERCREDI</b> 30	Potage de légumes Céleri râpé aux raisins Boulettes de bœuf sauce piquante <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Flan vanille	Potage de légumes Cervelas vinaigrette* Cake au poisson citron coriandre <input type="checkbox"/> Epinards à la crème Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes Céleri râpé aux raisins Steak haché au jus <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Flan vanille	Potage de légumes Céleri râpé aux raisins Boulettes de bœuf sauce piquante <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre Brie Purée pomme banane
<b>JEUDI</b> 1	Potage de légumes Pâté de campagne* Poitrine de porc farcie au jus* <input type="checkbox"/> Penne rigate Fondu président Eclair au café	Potage de légumes Salade indienne Tortillas <input type="checkbox"/> Haricots verts persillés Gouda Orange	Potage de légumes Salade coleslaw Rôti de dinde au jus <input type="checkbox"/> Penne rigate Fondu président Eclair au café	Potage de légumes Pâté de campagne* Poitrine de porc farcie au jus* <input type="checkbox"/> Penne rigate Fondu président Pâtisserie sans sucre
<b> VENDREDI</b> 2	Potage crécy Salade soisson Colin sauce citron <input type="checkbox"/> Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme myrtille	Potage crécy Salade Marco polo Chou-fleur à la parisienne (plat complet) *** <input type="checkbox"/> Pont l'Evêque Kiwi	Potage crécy Salade soisson Colin sauce citron <input type="checkbox"/> Purée de potiron Yaourt aromatisé Purée pomme myrtille	Potage crécy Salade soisson Colin sauce citron <input type="checkbox"/> Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme myrtille
<b>SAMEDI</b> 3	Potage de légumes Feuilleté au fromage Haché de veau marengo <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillés Fromage frais au sel de Guérande Poire	Potage de légumes Poireau vinaigrette Lieu sauce dieppoise <input type="checkbox"/> Polenta Bûchette mi chèvre Mousse au chocolat	Potage de légumes Feuilleté au fromage Haché de veau marengo <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillés Fromage frais au sel de Guérande Poire	Potage de légumes Feuilleté au fromage Haché de veau marengo <input type="checkbox"/> Navets au beurre persillés Fromage frais au sel de Guérande Poire
<b>DIMANCHE</b> 4	Potage de légumes Carottes râpées vinaigre de cidre Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Mimolette Clafoutis aux poires	Potage de légumes Semoule fantaisie Langue de bœuf sauce madère <input type="checkbox"/> Jardinière de légumes Bleu Crème dessert vanille	Potage de légumes Carottes râpées vinaigre de cidre Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Mimolette Clafoutis aux poires	Potage de légumes Carottes râpées vinaigre de cidre Blanquette de volaille <input type="checkbox"/> Riz créole Mimolette Clafoutis aux poires sans sucre

\* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert; Salade chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil; Salade coleslaw : carotte, chou blanc; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade soisson : haricot blanc, tomate, poivron, paprika; Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs; Salade de pâtes océane : Tortis, crème, colin, échalote, ciboulette; Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon

**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.