



Semaine n°04 - du 23 au 29 Janvier 2023

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 23	Potage au pistou Betterave ciboulette Coquillettes façon carbonara (plat complet) *** Edam Clémentine	Potage au pistou Lentilles à l'échalote Estouffade de bœuf Carottes persillées Fraidou Crème dessert vanille	Potage au pistou Betterave ciboulette Coquillettes façon carbonara (plat complet) *** Yaourt aromatisé Clémentine	Potage au pistou Betterave ciboulette Coquillettes façon carbonara (plat complet) *** Edam Clémentine
MARDI 24	Potage de légumes P. de terre océane Escalope de poulet au jus Chou-fleur béchamel Cotentin Pomme	Potage de légumes Macédoine de légumes Emincé de porc andalouse* Semoule Fondu président Purée pomme ananas	Potage de légumes P. de terre océane Tarte au poireaux Chou-fleur béchamel Cotentin Pomme	Potage de légumes P. de terre océane Escalope de poulet au jus Chou-fleur béchamel Cotentin Pomme
MERCREDI 25	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc Potée au jambonneau (plat complet) *** Camembert Gâteau de Savoie	Potage de légumes Haricots beurre vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Pont L'evêque Clémentine	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc Blanquette de volaille Riz créole Yaourt aromatisé Gâteau de Savoie	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc Potée au jambonneau (plat complet) *** Camembert Gâteau de Savoie sans sucres
JEUDI 26	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre Hachis Parmentier (plat complet) *** Gouda Purée pomme	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette Fondue de poireau Tomme noire Orange	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre Hachis Parmentier (plat complet) *** Fromage frais nature Purée pomme	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre Hachis Parmentier (plat complet) *** Gouda Purée pomme
VENDREDI 27	Potage Crécy Pâté de campagne* Filet colin sauce armoricaine Epinard béchamel Petit fromage frais au et fines herbes Kiwi	Potage Crécy Céleri rémoulade Rognons de bœuf sauce bordelaise Macaronis Brie Œuf au lait	Potage Crécy Taboulé Filet colin sauce armoricaine Epinard béchamel Fromage blanc nature Kiwi	Potage Crécy Pâté de campagne* Filet colin sauce armoricaine Epinard béchamel Petit fromage frais au et fines herbes Kiwi
SAMEDI 28	Potage de légumes Chou rouge aux raisins Couscous au poulet (plat complet) *** Emmental Poire	Potage de légumes Salade western Andouillette* Endives braisées Mimolette Liégeois café	Potage de légumes Chou rouge aux raisins Couscous au poulet (plat complet) *** Emmental Poire	Potage de légumes Chou rouge aux raisins Couscous au poulet (plat complet) *** Emmental Poire
DIMANCHE 29	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Rôti de porc aux herbes* Duo de haricots verts et beurre Saint Paulin Far breton	Potage de légumes Salade colorée Paupiette de veau à la bordelaise Lentilles Fraidou Pomme	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Rôti de porc aux herbes* Duo de haricots verts et beurre Fromage frais nature Far breton	Potage de légumes Salade de cœur de palmier Rôti de porc aux herbes* Duo de haricots verts et beurre Saint Paulin Pâtisserie sans sucres

* 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 colorée : carottes, radis, chou rouge, oignon; Salade exotique : riz, tomate, ananas, maïs, persil; Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry; Salade de lentilles : lentille, brunoise de légumes, oignon, persil; Salade Marco Polo : pâte, poivron rouge, surimi; Pâtes au basilic : pâte, tomate, basilic; Salade de pois chiche : pois chiche, tomate, oignon, ail; Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil; Salade de pommes de terre océane : pdt, crème, colin, échalote, ciboulette

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf 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.