



Semaine n°20- du 16 au 22 Mai 2022

Jeudi: Destination l' Océan - La Bretagne

PAYSAGES DE FRANCE À la route de nos régions **PROGRAMME DU CLIENT**

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 16	Velouté carotte céleri Chou blanc vinaigrette au miel Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Crème vanille	Velouté carotte céleri Pâtes au basilic Omelette nature Petits pois fermière Emmental Orange	Jambon blanc P. de terre boulangère Yaourt nature
MARDI 17	Potage aux épinard Cervelas vinaigrette Boulettes de bœuf au thym Courgettes braisées Yaourt nature Pomme du Verger	Potage aux épinard Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin sauce citron Purée de p. de terre Mimolette Liégeois café	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Crème pâtissière aux fruits rouges
MERCREDI 18	Potage de lentilles corail Carottes râpées ciboulette Blanquette de volaille Riz créole Fraidou Purée pomme cerise noire	Potage de lentilles corail Pâté de campagne Rognons de bœuf sauce madère Haricots verts Bleu Orange	Duo de poisson à la fondue de poireau *** Crème dessert chocolat
JEUDI 19	Potage de légumes Salade du Léon Galette de blé noir Saucisse Carré fromager Crêpe au caramel beurre salé	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Poulet rôti sauce estragon Printanière de légumes Fromage frais au sel de Guérande Flan vanille	 Blettes au bœuf *** Orange
VENDREDI 20	Potage poireau p.de terre Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi	Potage poireau p.de terre Radis rondelles sauce fromage blanc Quenelles de veau sauce normande Chou romanesco aux carottes Gouda Panna Cotta	Poêlée de légumes à la volaille *** Fromage blanc à la myrtille
SAMEDI 21	Velouté d'asperges Concombre vinaigrette Tortis à la carbonara *** Edam Flan nappé caramel	Velouté d'asperges Lentilles à l'échalote Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président Purée pomme bio cannelle	Clafoutis normand Pêlé mûle provençal Mousse au chocolat
DIMANCHE 22	Potage de légumes Saucisson sec et beurre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Crème anglaise Gateaux façon brownies	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers Merlu sauce armoricaine Riz pilaf Yaourt nature Tartelette fruits	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liegeois vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°17- du 25 Avril au 1er Mai 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 25	Potage poireau p de terre Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Cotentin Mousse café	Potage poireaux p.de terre Semoule fantaisie Blettes au bœuf *** Bûchette mi chèvre Flan vanille	Jambon blanc Purée de brocolis Poire
MARDI 26	Potage crécy Chou blanc à la japonnaise Saucisse de Toulouse Lentilles Edam Purée pomme verveine	Potage crécy Salade arlequin Filet de colin sauce citron Mitonnée de légumes Yaourt nature Kiwi	Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Liegeois chocolat
MERCREDI 27	Potage de légumes Betteraves à l'ail Hachis Parmentier *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de perles citron coriandre Omelette nature Petit pois cuisinés Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Coquille de poisson Brunoise de légumes Crème pâtissière aux amandes
JEUDI 28	Veloutés d'asperge Tomate vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat	Veloutés d'asperge Pâté de foie cornichons Paupiette de veau angevine Pâtes penne rigate Camembert Purée pomme rhubarbe	Clafoutis au fenouil Salade verte en chiffonnade Orange
VENDREDI 29	Potage de légumes Céleri râpé aux raisins Marmite de poisson Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette échalote Palette de porc à la diable Poêlée de légumes Fondu président Mousse citron	Feuilleté au fromage Fondue de poireau Poire
SAMEDI 30	Potage à l'oseille P. de terre échalote Escalope viennoise Courgettes braisées Gouda Fromage blanc au coulis de fraise	Potage à l'oseille Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux herbes Tagliatelles Cotentin Purée pomme cannelle	Pizza Reine Salade verte en chiffonnade Flan vanille
DIMANCHE 1	Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce crème Haricots beurre Crème anglaise Gâteau façon brownies	Potage de légumes Concombre vinaigrette Jambonneau et moutarde P. de terre rissolées Fraidou Tarte Flan	Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pomme du Verger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité c