



Semaine n°04- du 20 au 26 Janvier 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI	Potage de légumes Salade coleslaw Saucisse de toulouse Haricots Blancs Yaourt nature Purée pomme (HVE) agrume	Potage de légumes Céleri rapé façon rémoulade Pilons de poulet au paprika Penne Mimolette Flan nappé caramel	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
MARDI	Potage Dubarry Betterave vinaigrette Parmentier de bœuf au potiron Salade verte Fondu président Semoule au lait	Potage Dubarry Salade parisienne (P.de terre local) Colin d'Alaska sauce citron Jardinière de légumes Coulommiers Orange	Jambon braisé Coquillettes Liégeois café
MERCREDI	Crème soubise Terrine de légumes Sauté de dinde aux champignons Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Panna cotta	Crème soubise Pâté de campagne cornichons Andouillette sauce moutarde Frites Vache qui rit Pomme du verger (HVE)	Beignet de poisson Epinards béchamel Crème dessert caramel
JEUDI	Potage de lentilles corail (HVE) Saucissons à l'ail cornichons Chou-fleur à la parisienne *** Gouda Tarte Flan	Potage de lentilles corail (HVE) Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de bœuf au jus Purée de p. de terre Yaourt nature Kiwi	Emincé de poulet au jus Navets crème au curry Flan vanille
VENDREDI	Potage de légumes Salade pastourelle Merlu blanc sauce crevette Carottes (BIO) persillé Pavé demi-sel Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Salade champêtre Quenelle de veau sauce normande Riz créole Brie Poire (HVE)	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau
SAMEDI	Potage crécy Radis blanc rémoulade Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Yaourt pêche Pomme du verger (HVE)	Potage crécy Pizza fromage Cassoulet *** Emmental Mousse café	Omelette Pommes boulangères Flan chocolat
DIMANCHE 26	Potage de légumes Carotte et cœurs de palmiers vinaigrette citron coriandre Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur Petit moulé aux noix Clafoutis (BIO) aux griottes	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Filet de poulet sauce au poivre Purée de céleri Crème anglaise Gateau de Savoie	Saumonette grenobloise Poêlée de légumes Pomme du Verger

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade fantaisie: céleri, pomme raisin
- Salade parisienne: p. de terre, jambon, tomate, cornichon
- Salade champêtre: chou rouge, lardon, noix

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'ap