



Semaine n°03- du 13 au 19 Janvier 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 13	<b>Potage de légumes</b> (Bio) <b>Salade colorée</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt nature</b> (Local, Bio) <b>Purée pomme 4 épices</b> (M)	<b>Potage de légumes</b> (Bio) <b>Salade antillaise</b> <b>Emincé de poulet (BIO) à la crème</b> (Bio) <b>Navets au miel</b> <b>Pavé demi-sel</b> <b>Flan chocolat</b>	<b>Poêlée campagnarde aux lardons</b> *** <b>Poire</b>
MARDI 14	<b>Potage au potiron</b> (Bio) <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b> <b>Boudin noir</b> <b>Purée de p. de terre</b> (Bio) <b>Edam</b> (Bio) <b>Clémentine</b>	<b>Potage au potiron</b> (Bio) <b>Salade de lentilles (HVE)</b> (Local) <b>Filet de colin sauce citron</b> (Bio) <b>Chou-fleur et carotte au curcuma</b> <b>Fondu président</b> <b>Liégeois café</b>	<b>Omelette</b> <b>Fondue de poireau</b> <b>Crème pâtissière à l'ananas</b> (M)
MERCREDI 15	<b>Potage de tomate</b> <b>Quinoa des incas</b> (Local) <b>Escalope viennoise</b> <b>Haricots beurre persillé</b> <b>Fraidou</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Potage de tomate</b> <b>Rillettes de porc cornichon</b> <b>Chili con carne et riz</b> (Bio) *** <b>Yaourt citron</b> (Bio, Local) <b>Purée de pomme (HVE) rhubarbe</b> (M)	<b>Quenelles de brochet sauce crustacés</b> <b>Julienne de légumes au fenouil</b> <b>Kiwi</b>
JEUDI 16	<b>Potage de légumes</b> (Bio) <b>Carotte râpée vinaigrette à l'orange</b> <b>Choucroute</b> *** <b>Petit moulé ail et fines herbes</b> <b>Far breton</b> (M)	<b>Potage de légumes</b> (Bio) <b>Betterave et mâche vinaigrette</b> <b>Poulet rôti marchand de vin</b> (Bio) <b>P.de terre vapeur (HVE)</b> (Local) <b>Vache qui rit</b> (Bio) <b>Riz au lait</b> (M)	<b>Croisillon aux champignons</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b> <b>Flan nappé caramel</b>
VENDREDI 17	<b>Potage de légumes vermicelles</b> <b>Galantine de volaille</b> <b>Limande meunière citron</b> (Bio) <b>Riz créole</b> (Bio) <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Purée de pomme (HVE) myrtille</b> (M)	<b>Potage de légumes vermicelles</b> <b>P. de terre sauce tartare</b> (Local) <b>Petit salé aux lentilles (HVE)</b> (Local) <b>Camembert</b> (Bio) <b>Poire (HVE)</b>	<b>Blettes au bœuf</b> *** <b>Fromage blanc au coulis de mangue</b>
SAMEDI 18	<b>Potage de légumes</b> <b>Semoule fantaisie</b> (Bio) <b>Sauté de dinde moutarde à l'ancienne</b> (Bio) <b>Chou-fleur</b> <b>Coulommiers</b> <b>Crème vanille</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Pizza fromage</b> <b>Œuf brouillé</b> (Bio) <b>Farfalles aux champignons</b> <b>Petit moulé nature</b> <b>Orange</b>	<b>Quiche lorraine</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b> <b>Yaourt aromatisé</b>
DIMANCHE 19	<b>Potage crécy</b> (Bio) <b>saucisson à l'ail cornichon</b> <b>Poule au pot</b> *** <b>Rondelé</b> <b>Baba au rhum</b> (M)	<b>Potage crécy</b> (Bio) <b>Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes</b> <b>Paupiette de veau sauce poivre</b> <b>Purée de pois cassés</b> <b>Buchette mi chèvre</b> <b>Eclair café</b>	<b>Clafoutis normand</b> (M) <b>Endives braisée</b> <b>Pomme du Verger</b>

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

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade antillaise: riz, poivron, maïs  
 Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
 Coquillettes des incas: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette vinaigrette au cumin  
 Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

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'appr



Semaine n°04- du 20 au 26 Janvier 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
<b>LUNDI</b> ##	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
<b>MARDI</b> ##	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
<b>MERCREDI</b> ##	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
<b>JEUDI</b> ##	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
<b>VENDREDI</b> ##	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
<b>SAMEDI</b> ##	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
<b>DIMANCHE 26</b>	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