

BON APPÉTIT



Semaine n°16 - du 17 au 23 Avril 2017

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	COMPLEMENTS
LUNDI	<p>Mousse de canard Poulet rôti P. de terre rissolées Cotentin Eclair au café</p> <p><b>Lundi de Pâques</b></p>	<p>Salade nicarde Côte de porc charcutière Choux de Bruxelles Emmental Entremets praliné</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Semoule au lait</p>
MARDI	<p>Salade vendéenne Raviolis de bœuf sauce tomate *** Camembert Purée de pommes</p>	<p>Crêpe aux champignons Colin sauce bery Epinards à la crème Fraidou Liégeois vanille</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Riz au lait</p>
MERCREDI	<p>Pâté forestier Sauté de porc au romarin Ratatouille Saint Morét Far breton</p>	<p>Betteraves vinaigrette Paupiette de veau chasseur Penne rigate Fondu président Pomme</p>	<p>Potage dubarry (chou fleur, pdt)</p> <p>Semoule au lait</p>
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette Escalope de dinde Purée de p. de terre Bûchette mi-chèvre Kiwi</p>	<p>Taboulé Sauté de bœuf printanier Carottes en dés braisées Vache qui rit Purée pomme framboise</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bouillie de froment</p>
VENDREDI	<p>Salade de riz surimi Dos de colin sauce crustacés Courgettes à la tomate Yaourt nature sucré Purée pomme cannelle</p>	<p>Haricots verts échalote Andouillette Coquillettes Brie Poire</p>	<p>Potage crécy (carotte)</p> <p>Tapioca au lait</p>
SAMEDI	<p>Saucisson à l'ail Jambon braisé sauce porto Navets persillés Carré fromager Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier *** Tartare ail et fines herbes Pomme Kiwi</p>	<p>Potage aux brocolis</p> <p>Semoule au lait</p>
DIMANCHE	<p>Céleri rémoulade Cuisse de canette forestière Printanière de légumes Crème anglaise Gâteau de savoie</p>	<p>Salade italienne Filet de colin sauce crème Fondue de poireaux Edam Kiwi</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Riz au lait</p>
	Total MENU A	Total MENU B	

**B** BIO **L** LOCAL **M** MAISON **CERTIFIÉ/LABEL**

**CERTIFIÉ/LABEL**

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
- Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert
- Salade italienne : pâte, tomate, olive, poivron, basilic

La viande de porc est d'origine FRANÇAISE et issue de la filière Bleu-Blanc-Coeur (Oméga 3)  
Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine FRANÇAISE



297, avenue des Verdiers  
50400 Granville  
Téléphone : 02 81 89 00 67  
Mail : vitame.serv@orange.fr

www.vitame.fr

