



Semaine n°15 - du 10 au 16 Avril 2017

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B
LUNDI	Radis beurre Rougail de saucisse Riz créole Fondu président Purée pomme poire M	Crêpe au fromage Escalope de poulet au jus Purée d'haricots verts Bûchette mi-chèvre Crème dessert vanille
MARDI	P. de terre échalote Colin meunière citron Carottes persillées Saint paulin Entremets praliné M	Macédoine mayonnaise Lasagne bolognaise *** Yaourt nature sucré Pomme
MERCREDI	Chou-fleur vinaigrette Couscous aux boulettes d'agneau *** Camembert Orange	Salade Marco polo Omelette Epinards béchamel Edam Purée pomme framboise M
JEUDI	Pâté de campagne Escalope de porc au cidre M Céleri braisé Saint Morêt Crêpe sucrée	Carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde sauce provençale Riz créole Carré fromager Kiwi
VENDREDI	Salade du chef Filet de colin sauce basilic Poêlée de légumes Coulommiers Purée pomme rhubarbe M	Betterave vinaigrette Sauté de bœuf marengo Coquillettes Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel
SAMEDI	Galantine de volaille Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Poire	Céleri rémoulade Sauté de dinde crème d'épices Courgettes Brie Semoule au lait à la fleur d'oranger M
DIMANCHE	Tomate ciboulette Gigot d'agneau aux herbes Haricots coco Tartare ail et fines herbes Gâteau façon brownie M	Pâtes au basilic Poitrine de veau farcie sauce forestière Navets Yaourt nature sucré Orange
	Total MENU A	Total MENU B

COMPLEMENTS	Potage poireaux <input type="checkbox"/>
	Semoule au lait <input type="checkbox"/>
COMPLEMENTS	Potage Saint Germain (pois cassés) <input type="checkbox"/>
	Riz au lait <input type="checkbox"/>
COMPLEMENTS	Potage Parmentier (pdt, poireau) <input type="checkbox"/>
	Semoule au lait <input type="checkbox"/>
COMPLEMENTS	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
M	Bouillie de froment <input type="checkbox"/>
M	Potage Potiron <input type="checkbox"/>
	Tapioca au lait <input type="checkbox"/>
COMPLEMENTS	Potage crécy (carotte) <input type="checkbox"/>
	Semoule au lait <input type="checkbox"/>
COMPLEMENTS	Potage de légumes <input type="checkbox"/>
	Riz au lait <input type="checkbox"/>

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

M CERTIFIÉ/LABEL

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade Marco polo : pâtes, poivron, surimi

Salade du chef : riz, tomate, dés de jambon, oeuf

Galette à la parisienne : galette, garniture jambon, champignon, béchamel

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**

