



Semaine n°08 : du 16 au 22 Février 2024

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 16	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Salade coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade coleslaw	Salade coleslaw
	Emincé de dinde au curry	Andouillette* sauce oignons	Emincé de dinde au curry	Emincé de dinde au curry
	Purée de céleri	Riz créole	Purée de céleri	Purée de céleri
	Fondu président	Mimolette	Yaourt nature	Fondu président
	Semoule au lait au caramel	Orange	Semoule au lait au caramel	Semoule au lait sans sucre
MARDI 17	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Haricots verts échalote	Taboulé	Haricots verts échalote	Haricots verts échalote
	Chou-fleur à la parisienne* (plat complet)	Filet de poulet sauce champignons	Filet de lieu sauce crustacés	Chou-fleur à la parisienne* (plat complet)
	***	Jardinière de légumes	Tortis	***
	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Beignets de mardi gras	Yaourt aromatisé	Beignets de mardi gras	Beignets de mardi gras
MERCREDI 18	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Pâté de campagne*	Salade fantaisie	Salade de coeurs de palmiers	Pâté de campagne*
	Boulettes au bœuf sauce paprika	Filet de lieu sauce citron	Haché de veau au jus	Boulettes au bœuf sauce paprika
	Carottes braisées	Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne	Carottes braisées	Carottes braisées
	Petit moulé nature	Gouda	Yaourt nature	Petit moulé nature
	Purée pomme myrtille	Liégeois vanille	Purée pomme myrtille	Purée pomme myrtille
JEUDI 19	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Chou blanc crème ail et fines herbes	Salade des incas	Chou blanc crème ail et fines herbes	Chou blanc crème ail et fines herbes
	Cassoulet (plat complet)	Omelette	Rôti de porc* au jus	Cassoulet (plat complet)
	***	Mitonnée d'hiver	Haricots blancs	***
	Pavé demi-sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Pavé demi-sel
	Moelleux crème de maron	Kiwi	Moelleux crème de maron	Pâtisserie maison sans sucre
VENDREDI 20	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	P. de terre échalote ciboulette	Carotte râpée vinaigrette miel curry	P. de terre échalote ciboulette	P. de terre échalote ciboulette
	Filet de lieu façon beurre blanc	Tortellini au bœuf sauce tomate (plat complet)	Filet de lieu façon beurre blanc	Filet de lieu façon beurre blanc
	Julienne de légumes	***	Julienne de légumes	Julienne de légumes
	Brie	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature	Brie
	Crème dessert chocolat	Poire	Crème dessert chocolat	Purée pomme ananas
SAMEDI 21	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Cake au poireau	Betterave vinaigrette	Cake au poireau	Cake au poireau
	Poulet sauce marchand de vin	Palette de porc* à la diable	Poulet sauce marchand de vin	Poulet sauce marchand de vin
	Navets braisés	Lentilles	Navets braisés	Navets braisés
	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé
	Clémentine	Purée pomme banane	Clémentine	Clémentine
DIMANCHE 22	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Radis blanc rémoulade	Salade du Léon	Radis blanc rémoulade	Radis blanc rémoulade
	Bœuf bourguignon	Parmentier de canard au potiron (plat complet)	Bœuf bourguignon	Bœuf bourguignon
	Pâtes papillons	***	Pâtes papillons	Pâtes papillons
	Petit moulé aux noix	Carré fromager	Yaourt nature	Petit moulé aux noix
	Clafoutis aux raisins	Liégeois chocolat	Clafoutis aux raisins	Clafoutis sans sucre

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"

Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).

Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.



Toutes nos purées de fruits maison sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipage.