



Semaine n° 48 - du 29 Novembre au 05 Décembre

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES	
		MENU A 9,50 €	MENU B 9,50 €	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ ☐ MENU C livré seul 7,95€ ☐	MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€	
LUNDI	29	Velouté de potiron Salade coleslaw Hachis Parmentier *** Yaourt nature Entremets vanille	Velouté de potiron Salade de pâtes tricolores Colin pané Chou-fleur et brocoli Mimolette Orange	Velouté de potiron Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat	Salade coleslaw Clafoutis d'Automne Salade verte en chiffonnade	Velouté de potiron Fromage blanc aux fruits	
	MARDI	30	Potage crécy cumin Céleri rémoulade Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Haricots verts aux oignons Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage crécy cumin Betterave vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Emmental Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Raviolis de bœuf sauce tomate *** Poire	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf sauce tomate ***	Potage crécy cumin Fromage blanc vanille
		MERCREDI 1	Potage de légumes Pâté de campagne Couscous aux boulettes d'agneau *** Yaourt aromatisé Clémentine	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Blanquette de volaille Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel Pruneaux au vin	Pâté de campagne Crêpe aux fruits de mer Epinards béchamel	Potage de légumes Semoule au lait au café
	JEUDI	2	Velouté aux poireaux Chou rouge vinaigrette Potée au jambonneau *** Coulommiers Gaufre au chocolat	Velouté aux poireaux Haricots beurre vinaigrette Goulash de bœuf Coquillettes Fondu président Flan vanille	Velouté aux poireaux Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme 4 épices	Chou rouge vinaigrette Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade	Velouté aux poireaux Riz au lait

3 VENDREDI	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
	Carottes râpées vinaigrette	Salade charcutière	Poêlée de légumes aux lardons	Poêlée de légumes aux lardons	
	Filet de lieu sauce bretonne	Cordon bleu	***	***	Faisselle
	Riz créole	Petits pois au jus			
	Edam	Fromage blanc nature			
	Œuf au lait	Kivi	Tapioca au lait au caramel		
4 SAMEDI	Potage paysanne	Potage paysanne	Potage paysanne	Museau de porc vinaigrette à l'échalote	Potage paysanne
	Museau de porc vinaigrette à l'échalote	Poireau vinaigrette	Œufs durs béchamel	Œufs durs béchamel	
	Poulet sauce chasseur	Rognons de bœuf sauce bordelaise	Jardinière de légumes	Jardinière de légumes	Flan nappé caramel
	Navets braisés	Purée de pommes de terre			
	Fraidou	Bleu			
	Purée de pommes	Crème dessert chocolat	Mousse café		
5 DIMANCHE	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Tartare de légumes au fromage frais	Potage de légumes
	Tartare de légumes au fromage frais	Salade de perles citron coriandre	Emincé de dinde sauce aurore	Emincé de dinde sauce aurore	
	Sauté de porc sauce charcutière	Saumonette sauce aux câpres	Salsifis persillés	Salsifis persillés	Bouillie de froment au chocolat
	Tortis	Carottes et champignons persillés			
	Crème anglaise	Bûchette mi chèvre			
	Moelleux à la crème de	Moelleux à la crème de	Yaourt aromatisé		

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi) Carte automne

Hors d'œuvre : Pâté en croute et sa compotée d'oignons / Salade landaise (mâche, gésiers, noix, vinaigrette balsamique) / Velouté de potiron aux éclats de marron

Plats : Filet mignon de porc aux girolles, purée de potiron / Blanquette de veau, riz aux champignons / Dos de cabillaud sauce homardine, tagliatelles

Fromage : Assiette de 2 fromages / Faisselle au miel

Dessert : Délice de marron et spéculos / Pot de crème chocolat caramel / Poire pochée au vin et épices

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes tricolores: pâtes tricolores, olive, poivron
 Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise
 Salade charcutière: p. de terre, oignons, jambon
 Clafoutis d'Automne: champignons, panais

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



PC : Plat complet / PF : Plat Froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement