



**Semaine n° 49 - du 6 au 12 décembre 2021**

		FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES	
		MENU MALIN 8,90 €	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ <input type="checkbox"/> MENU C livré seul 7,95€ <input type="checkbox"/>	MENU C - LEGER € (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€	
LUNDI	6	Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Crème pâtissière aux pommes	Crème soubise Pizza royale Salade verte en chiffonnade Liégeois café	Betterave ciboulette Pizza royale Salade verte en chiffonnade	Crème soubise Floraline au lait à la vanille	
	MARDI	7	Céliéri et carotte sauce ravigote Palette de porc au jus Haricots coco Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Poire	Céliéri et carotte sauce ravigote Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Faisselle	
		MERCREDI	8	Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise *** Purée pomme myrtille	Velouté de potiron Omelette Poêlée campagnarde Crème dessert vanille	Velouté de potiron Omelette Flan chocolat
			9	Saucisson à l'ail Poulet sauce normande Carottes braisées Clafoutis aux poires	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Riz au lait

VENREDI 10	Salade de riz exotique	<i>Velouté de poireau</i>	Salade de riz exotique	Velouté de poireau
	Beignets de poisson	Caroline au fromage	Caroline au fromage	Fromage blanc vanille
	Epinards à la crème	Julienne de légumes au fenouil	Julienne de légumes au fenouil	
	Entremets café	Yaourt aromatisé		
SAMEDI 11	Haricots verts échalote	<i>Potage de céleri</i>	Haricots verts échalote	Potage de céleri
	Boudin noir	Chou-fleur à la volaille et curcuma	Chou-fleur à la volaille et curcuma	Fromage blanc aux fruits
	Purée de p. de terre	***	***	
	Kiwi	Bouillie de froment à la vanille		
DIMANCHE 12	Rillettes de porc	Potage de légumes	Rillettes de porc	Potage de légumes
	Duo de poisson sauce crevette	Risotto fermière (riz, jambon, champignon. crème)	Risotto fermière (riz, jambon, champignon. crème)	Semoule au lait au caramel
	Poêlée de légumes	***	***	
	Tarte au flan	Clémentines		

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

**Hors d'œuvre :** Pâté en croûte 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

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade exotique: riz, ananas, maïs / Risotto fermière: riz, jambon, champignon, crème

Salade auvergnate: chou blanc, emmental / Salade du Léon : chou fleur, maïs

Poêlée campagnarde: p. de terre, haricots verts, champignons

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origines françaises

PC : Plat complet / PF : Plat froid

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

