



Semaine n° 49 - du 6 au 12 décembre 2021

		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	6	Crème soubise Betterave ciboulette Sauté de dinde angevine Riz créole Petit fromage frais au et fines herbes Crème pâtissière aux pommes	Crème soubise Semoule fantaisie Paupiette de veau sauce chasseur Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé Orange	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	Potage de légumes Céleri et carotte sauce ravigote Palette de porc au jus Haricots coco Cotentin Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade du Léon Filet de colin à l'armoricaine Haricots beurre persillés Emmental Tapioca au lait	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau Poire	Céleri et carotte sauce ravigote Galette garnie volaille champignon Fondue de poireau	Potage de légumes Faisselle	
		MERCREDI	8	Velouté de potiron Salade auvergnate Coquillettes à la bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme myrtille	Velouté de potiron Pâté de campagne Emincé de dinde tandoori Navets braisés Gouda Clémentine	Velouté de potiron Omelette Poêlée campagnarde Crème dessert vanille	Salade auvergnate Omelette Poêlée campagnarde	Velouté de potiron Flan chocolat
			9	Potage de légumes Saucisson à l'ail Poulet sauce normande Carottes braisées Coulommiers Clafoutis aux poires	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Bœuf stroganoff Polenta crémeuse Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Saucisson à l'ail Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade	Potage de légumes Riz au lait
JEUDI								

VENDREDI 10	Velouté de poireau	Velouté de poireau	Velouté de poireau	Salade de riz exotique	Velouté de poireau
	Salade de riz exotique	Macédoine de légumes mavonnaise	Caroline au fromage	Caroline au fromage	
	Beignets de poisson	Tortis au poulet sauce aux champignons	Julienne de légumes au fenouil	Julienne de légumes au fenouil	Fromage blanc vanille
	Epinards à la crème	***			
	Mimolette	Rondelé			
	Entremets café	Pomme du Verger	Yaourt aromatisé		
SAMEDI 11	Potage de céleri	Potage de céleri	Potage de céleri		Potage de céleri
	Haricots verts échalote	Lentilles échalote	Chou-fleur à la volaille et curcuma	Haricots verts échalote	
	Boudin noir	Œufs durs béchamel	***	Chou-fleur à la volaille et curcuma	Fromage blanc aux fruits
	Purée de p. de terre	Blettes sauce mornay		***	
	Carré fromager	Yaourt nature	Bouillie de froment à la vanille		
	Kiwi	Purée pomme verveine			
DIMANCHE 12	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes		Potage de légumes
	Rillettes de porc	Carotte râpée au citron	Risotto fermière (riz, jambon, champignon, crème)	Rillettes de porc	
	Duo de poisson sauce crevette	Chou farci	***	Risotto fermière (riz, jambon, champignon, crème)	Semoule au lait au caramel
	Poêlée de légumes	Pommes vapeur		***	
	Petit fromage frais aux noix	Bûchette mi-chèvre	Clémentines		
	Tarte au flan				

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 giroles, 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

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 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