



Semaine n° 50 - du 13 au 19 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€ <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 | 13 | Crème de potiron Pâtes au basilic Emincé de dinde grand-mère Haricots verts aux oignons Fondu président Purée de pomme | Crème de potiron Salade fantaisie Couscous de poisson *** Camembert Crème dessert chocolat | Crème de potiron Œufs brouillés Pommes boulangères Poire | Pâtes au basilic Œufs brouillés Pommes boulangères | Crème de potiron <input type="checkbox"/> Faisselle <input type="checkbox"/> | | |
| | MARDI | 14 | Velouté aux champignons Betterave vinaigrette Jambonneau moutarde dose Lentilles cuisinées Yaourt nature Clémentine | Velouté aux champignons Crêpe au fromage Bœuf aux oignons Carottes braisées Petit fromage frais ail et fines herbes Flan nappé caramel | Velouté aux champignons Poêlée de légumes à la volaille *** Semoule au lait à la vanille | Betterave vinaigrette Poêlée de légumes à la volaille *** | Velouté aux champignons <input type="checkbox"/> Fromage blanc vanille <input type="checkbox"/> | |
| | | MERCREDI | 15 | Potage de légumes Salade colorée Boulettes de bœuf sauce piquante Riz créole Brie Entremets praliné | Potage de légumes Salade soisson Poulet sauce marchand de vin Purée de céleri Yaourt aromatisé Pomme du Verger | Potage de légumes Tarte au saumon et ciboulette Epinards à la crème Liégeois café | Salade colorée Tarte au saumon et ciboulette Epinards à la crème | Potage de légumes <input type="checkbox"/> Mousse chocolat au lait <input type="checkbox"/> |
| | | | JEUDI | 16 | Potage céleri carotte Cervelas Poitrine de veau sauce chasseur Navets braisés Gouda Far Breton | Potage céleri carotte Poireau vinaigrette Omelette nature Coquillettes sauce tomate Cotentin Orange | Potage céleri carotte Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Flan vanille | Cervelas Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade |

17
VENDREDI

Potage poireau p.de terre
Carottes râpées vinaigre de cidre
Colin pané au citron
Purée de potiron
Yaourt aromatisé
Purée pomme figue

Potage poireau p.de terre
Pommes de terre à l'échalote
Chou-fleur à la parisienne

Saint Paulin
Poire

Potage poireau p.de terre
Blettes au boeuf

Fromage blanc aux myrtilles

Carottes râpées vinaigre de cidre
Blettes au boeuf

Potage poireau p.de terre
Tapioca au lait au café

18
SAMEDI

Potage de légumes
Pâté de foie
Poulet rôti
Petits pois fermière
Fromage frais au sel de Guérande
Crème pâtissière au rhum

Potage de légumes
Macédoine mayonnaise
Risotto de fruits de mer

Bûchette mi chèvre
Liégeois vanille

Potage de légumes
Croisillon aux champignons
Salade verte en chiffonnade
Pomme entière cuite au four

Pâté de foie
Croisillon aux champignons
Salade verte en chiffonnade

Potage de légumes
Semoule au lait à la fleur d'oranger

19
DIMANCHE

Potage Dubarry
Salade coleslaw
Langue de bœuf sauce madère
Pâtes papillons
Emmental
Fondant chocolat pomme

Potage Dubarry
Taboulé
Sauté de porc aux pruneaux
Printanière de légumes
Fraidou
Fondant chocolat pomme

Potage Dubarry
Cassolette de poisson aux petits légumes

Kiwi

Salade coleslaw
Cassolette de poisson aux petits légumes

Potage Dubarry
Floraline au lait au chocolat

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 coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge
Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

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