



**Semaine n° 51 - du 20 au 26 Décembre 2021**

		FORMULE MIDI	AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES
		MENU MALIN 8,90 €	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€
20 LUNDI		Céleri rémoulade	Crème de potiron à la muscade	Céleri rémoulade	Crème de potiron à la muscade
		Cassoulet ***	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	Floraline au lait
21 MARDI		Purée pomme agrumes	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	
			Crème dessert chocolat		
22 MERCREDI		Pâté de campagne	Potage de légumes	Pâté de campagne	Potage de légumes
		Omelette	Hachis Parmentier	Hachis Parmentier	Fromage blanc aux fruits
23 JEUDI		Poêlée de légumes	***	***	
		Crème pâtissière aux amandes	Poire		
24 VENDREDI		P. de terre à l'ancienne	Potage crécy	Betterave à l'ail	Potage crécy
		Calamars à la romaine	Tarte aux légumes	Tarte aux légumes	Semoule au lait au café
25 SAMEDI		Brocolis béchamel	Salade verte en chiffonnade	Salade verte en chiffonnade	
		Clémentine	Purée pomme mangue		
26 DIMANCHE			Potage poireau p. de terre	Chou rouge vinaigrette	Potage poireau p. de terre
		Chou rouge vinaigrette	Poêlée d'haricots verts à la volaille	Poêlée d'haricots verts à la volaille	Bouillie de froment
	Tortellini de bœuf sauce crème champignon ***	***	***	***	
	Entremets caramel	Orange			

24  
VENDREDI

Salade de pâtes au basilic  
Filet de lieu sauce aurore  
Carottes braisées  
Pomme du Verger

Crème de pois cassés au bacon  
Boudin blanc aux pommes et muscade  
Purée de potiron

Salade de pâtes au basilic  
Boudin blanc aux pommes et muscade  
Purée de potiron

Crème de pois cassés au bacon  
Fromage blanc vanille

25  
SAMEDI

Rillettes au saumon  
Cuisse de pintade aux raisins  
Pommes noisettes  
Bûche de Noël



Pot de crème spéculoos  
Crème de champignons

Rillettes au saumon  
Jambon blanc  
Poireau béchamel

Crème de champignons  
Tapioca au lait

26  
DIMANCHE

Macédoine de légumes mayonnaise  
Palette de porc à la diable  
Coquillettes  
Eclair café

Potage céleri carottes  
Gratin de poisson aux épinards  
\*\*\*  
Riz au lait miel orange

Macédoine de légumes mayonnaise  
Gratin de poisson aux épinards  
\*\*\*

Potage céleri carottes  
Faisselle

OU  
DIMANCHE

**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 antillaise: riz, ananas, poivron / P. de terre à l'ancienne: p. de terre, moutarde à l'ancienne

Salade esaü: lentille, œuf dur, oignon

Salade vendéenne: chou blanc, raisin, vinaigrette

Mitonnée d'automne: chou-fleur, panais, carotte

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