



**Semaine n° 51 - du 20 au 26 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€
20 LUNDI		Crème de potiron à la muscade Céleri rémoulade Cassoulet *** Yaourt nature Purée pomme agrumes	Crème de potiron à la muscade Salade antillaise Quenelles de veau sauce normande Mitonnée d'automne Mimolette Kiwi	Crème de potiron à la muscade  Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade  Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade	Crème de potiron à la muscade   Floraline au lait
	21 MARDI	Potage de légumes Pâté de campagne Omelette Poêlée de légumes Edam Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette au cumin Sauté de dinde au curry Pâtes papillon Fondu président Liégeois café	Potage de légumes  Hachis Parmentier ***  Poire	Pâté de campagne Hachis Parmentier ***	Potage de légumes  Fromage blanc aux fruits
22 MERCREDI	Potage crécy Betterave à l'ail Poulet sauce suprême Riz créole Cotentin Flan vanille	Potage crécy P. de terre à l'ancienne Calamars à la romaine Brocolis béchamel Yaourt aromatisé Clémentine	Potage crécy  Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade  Purée pomme mangue	Betterave à l'ail Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade	Potage crécy  Semoule au lait au café	
23 JEUDI	Potage poireau p. de terre Chou rouge vinaigrette Tortellini de bœuf sauce crème champignon *** Coulommiers Entremets caramel	Potage poireau p. de terre Salade Esaü Escalope de porc charcutière Navets persillés Fraidou Mousse au chocolat	Potage poireau p. de terre  Poêlée d'haricots verts à la volaille ***  Orange	Chou rouge vinaigrette Poêlée d'haricots verts à la volaille ***	Potage poireau p. de terre  Bouillie de froment	

24  
VENDREDI

Crème de pois cassés au bacon  
Salade de pâtes au basilic  
Filet de lieu sauce aurore  
Carottes braisées  
Petit fromage frais ail et fines herbes  
Pomme du Verger

Crème de pois cassés au bacon  
Salade vendéenne  
Chili con carne et riz  
\*\*\*  
Tomme blanche  
Flan nappé caramel

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

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

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



Crème de champignons  
Terrine de chevreruil aux baies de genièvre  
Filet de dorade sauce homardine  
Trio de choux  
Fourme d'Ambert  
Bûche de Noël

Crème de champignons  
Jambon blanc  
Poireau béchamel  
Clémentine

Rillettes au saumon  
Jambon blanc  
Poireau béchamel

Crème de champignons  
Tapioca au lait

26  
DIMANCHE

Potage céleri carottes  
Macédoine de légumes mayonnaise  
Palette de porc à la diable  
Coquillettes  
Rondelé  
Eclair café

Potage céleri carottes  
P. de terre océane  
Emincé de dinde aux oignons  
Haricots beurre  
Carré fromager  
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

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

19  
DIMANCHE

**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  
Salade esaü: lentille, œuf dur, oignon  
Salade vendéenne: chou blanc, raisin, vinaigrette  
Mitonnée d'automne: chou-fleur, panais, carotte

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