



Semaine n° 52 - du 27 au 30 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	27	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Entremets vanille	Potage parmentier Céleri à la parisienne *** Crème dessert caramel	Chou blanc vinaigrette Céleri à la parisienne ***	Potage parmentier Fromage blanc aux fruits		
	MARDI	28	P. de terre à l'échalote Poulet Vallée d'Auge Petits pois fermière Purée pomme 4 épices	Potage de légumes Cake aux légumes Endive braisée Poire	P. de terre à l'échalote Cake aux légumes Endive braisée	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger	
		MERCREDI	29	Pâté de foie Jambon au porto Chou-fleur béchamel Bouillie de froment au café	Potage crécy Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Clémentine	Pâté de foie Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade	Potage crécy Faisselle
			JEUDI	30	Betterave à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Crêpe au sucre	Potage de légumes Œufs brouillés aux champignons Pâtes tortis Liégeois vanille	Betteraves à l'ail Œufs brouillés aux champignons Pâtes tortis

VENDREDI 17

SAMEDI 18

DIMANCHE 19

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 fantaisie: céleri, pomme, raisins

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade des incas: riz, maïs, carottes / Salade colorée: carotte, radis blanc, chou rouge râpés

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

