



Semaine n° 52 - du 27 au 30 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	27	Potage parmentier Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Fondu président Entremets vanille	Potage parmentier Semoule fantaisie Omelette Poêlée de légumes Gouda Kiwi	Potage parmentier Céleri à la parisienne *** Crème dessert caramel	Chou blanc vinaigrette Céleri à la parisienne ***	Potage parmentier Fromage blanc aux fruits		
	MARDI	28	Potage de légumes P. de terre à l'échalote Poulet Vallée d'Auge Petits pois fermière Yaourt nature Purée pomme 4 épices	Potage de légumes Carottes râpées à l'orange Paupiette de veau à la bordelaise Lentilles cuisinées Camembert Liégeois chocolat	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	Potage crécy Pâté de foie Jambon au porto Chou-fleur béchamel Emmental Bouillie de froment au café	Potage crécy Salade fantaisie Blanquette de poisson Riz créole Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	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	Potage de légumes Betterave à l'ail Emincé de dinde à la crème Carottes persillées Cotentin Crêpe au sucre	Potage de légumes Galantine de volaille Choucroute *** Yaourt aromatisé Purée de pomme	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

DIMANCHE 19

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 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