Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 4	Potage courgette céleri Salade bicolore Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne L Purée de p. de terre Yaourt nature L **Purée pomme** fraise (fraise non bio)	Potage courgette céleri Salade de perles vinaigrette citron coriandre Cassolette de poisson aux petits légumes *** Tomme blanche Kiwi	**Cake chèvre et mie** M Poêlée de légumes Liégeois café
MARDI 5	Velouté d'asperge Cervelas vinaigrette Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Crème vanille	Velouté d'asperge Betterave à la menthe L Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Cotentin Mousse au chocolat	Omelette Pâtes papillon à la milanaise Pomme du Verger
MERCREDI 6	Potage de légumes Céleri rémoulade Paupiette de veau aux oignons L Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes **Semoule au lait et raisins**	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Risotto fermière *** Yaourt nature L Poire	Galette garnie volaille champignon Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue
JEUDI 7	Potage poireaux p.de terre Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème origan *** Camembert L Pomme du Verger	Potage poireaux p.de terre Semoule fantaisie Sauté de dinde au curry Chou-fleur persillé Fraidou L **Purée pomme badiane**	Blettes à la parisienne *** Crème pâtissière à l'ananas
VENDREDI 8	Potage à l'oseille P. de terre échalote Hoki pané Haricots beurre Emmental **Œuf au lait**	Potage à l'oseille Chou rouge vinaigrette Rôti de porc sauce au cidre L Lentilles cuisinées Petit fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Pizza au fromage Endive braisée Orange
SAMEDI 9	Potage de légumes Cervelas vinnaigrette Poulet rôti sauce suprême Frites Fondu président **Panna Cotta fruits rouges**	Potage de légumes Concombre au fromage blanc Boulettes d'agneau sauce tomate Pâtes penne rigate Brie Liégeois vanille	P. de terre farçie Salade verte en chiffonnade Kiwi
DIMANCHI 10	Potage de céleri Betterave à l'orange ciboulette Sauté de porc aux pruneaux Riz créole Petit fromage frais aux noix **Baba au rhum**	Potage de céleri Galantine de volaille Tête de veau ravigote L Pomme vapeur Yaourt nature **Riz au caramel**	Gratin de poisson aux épinards *** Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets
Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approv

Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL
LUNDI 4	Salade bicolore Emincé de dinde au jus Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise
MARDI 5	Betterave à la menthe Bœuf aux oignons Potée de légumes de printemps Gouda Crème Vanille
MERCREDI 6	Céleri sauce fromage blanc Haché de veau sauce échalote Carottes braisées Yaourt nature Semoule au lait et raisins
JEUDI 7	Macédoine de légumes vinaigrette Tortis bolognaise *** Fromage frais nature Pomme du Verger
VENDREDI 8	P. de terre échalote Filet de colin sauce aurore Haricots beurre Saint paulin Œuf au lait
SAMEDI 9	Concombre au fromage blanc Poulet rôti sauce suprême Frites Fromage frais nature Panna Cotta fruits rouges
DIMANCHE 10	Betterave à l'orange ciboulette Sauté de porc aux pruneaux Riz créole Yaourt nature Baba au rhum

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets

Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel

Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse
LUNDI 4	Salade bicolore Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Purée de PDT Yaourt nature Purée pomme fraise
MARDI 5	Cervelas vinaigrette Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Pomme du Verger
MERCREDI 6	Céleri rémoulade Paupiette de veau aux oignons Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait
JEUDI 7	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème origan *** Camembert Pomme du Verger
VENDREDI 8	P. de terre échalote Hoki pané Lentille et Haricots beurre Emmental Œuf au lait s/sucre
SAMEDI 9	Cervelas vinnaigrette Poulet rôti sauce suprême Frites Fondu président Panna Cotta
DIMANCHE10	Betterave à l'orange ciboulette Sauté de porc aux pruneaux Riz et Courgettes Petit fromage frais aux noix Riz au lait S/SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets

Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel

Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 11	Velouté carotte céleri Chou blanc vinaigrette au miel Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Crème pâtissière aux pommes	Velouté carotte céleri Pâtes au basilic Omelette nature Petits pois fermière Emmental Orange	Jambon blanc P. de terre boulangère Yaourt nature
MARDI 12	Velouté d'asperges Saucisson à l'ail Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots verts persillés (L) Yaourt nature Crêpe au sucre	Velouté d'asperges Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin sauce citron (L) Purée de p. de terre Mimolette Liégeois café	Tortis au poulet sauce champignons *** **Purée pomme menth** (M)
MERCREDI 13	Potage de légumes (L) Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Coulommiers Crème caramel	Potage de légumes (L) P. de terre à l'aneth Quenelles de veau sauce normande Trio de légumes Fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Duo de poisson à la fondue de poireau *** (L) Poire
JEUDI 14	Potage Dubarry Radis rondelles sauce fromage blanc Blanquette de volaille Riz créole Fraidou (L) **Purée pomme vanill** (M)	Potage Dubarry Pâté de campagne cornichons Rognons de porc sauce madère Printanière de légumes Bleu Orange	Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert chocolat
VENDREDI 15	Potage de légumes Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Concombre vinaigrette Poulet sauce estragon Courgettes braisées Gouda **Smoothie** (M)	Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille
SAMEDI 16	Potage de légumes Tomate vinaigrette Palette de porc à la diable Tagliatelles Edam Flan nappé caramel	Potage de légumes (L) Lentilles à l'échalote (L) Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président (L) **Purée de pomm** (M)	**Clafoutis norman** (M) Poêlée de légumes Mousse au chocolat
DIMANCHI 17	Potage à l'oseille Céleri aux lardons et chèvre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Rondelé au poivre **Tarte Flan** (M)	Potage à l'oseille Salade de cœurs de palmiers Filet de colin sauce armoricaine Riz pilaf Yaourt nature **Tartelette aux fruit** (M)	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liegeois vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approv

Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL
LUNDI 11	Chou blanc vinaigrette au miel Couscous de poulet *** Saint paulin Crème pâtissière aux pommes
MARDI 12	Macédoine de légumes vinaigrette Filet de colin sauce citron Haricots verts persillés Yaourt nature Crêpe au sucre
MERCREDI 13	Carottes râpées ciboulette Rôti de porc au jus Haricots coco cuisinés Fromage blanc nature Crème caramel
JEUDI 14	Radis rondelles sauce fromage blanc Blanquette de volaille Riz créole Gouda Purée pomme vanille
VENDREDI 15	Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 16	Tomate vinaigrette Estouffade de bœuf Tagliatelles Edam Flan nappé caramel
DIMANCHE 17	Céleri sauce fromage blanc Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Yaourt nature Tarte Flan

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse
LUNDI 11	Chou blanc vinaigrette Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Crème pâtissière aux pommes s/sucre
MARDI 12	Saucisson à l'ail Boulettes de bœuf sauce liégeoise Purée et Haricots verts Yaourt nature Purée pomme menthe
MERCREDI 13	Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Coulommiers Poire
JEUDI 14	Radis rondelles sauce fromage blanc Blanquette de volaille Riz et légumes Fraidou Purée pomme vanille
VENDREDI 15	Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 16	Tomate vinaigrette Palette de porc à la diable Tagliatelles et Navets Edam Purée de pomme
DIMANCHE 17	Céleri aux lardons et chèvre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Rondelé au poivre Tarte Flan S/SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 18	Pâques Potage poireaux p.de terre Macédoine mayonaise Sauté d'agneau au thym Gratin de pomme de terre Petit fromage frais ail et fines herbes **Crème pâtissière aux griottes**	Potage poireau p de terre Taboulé Colombo de volaille Mitonnée de légumes Saint Paulin Liégeois café	Omelette nature Epinards à la crème Pomme du Verger
MARDI 19	Potage de courgettes Chou-fleur à la grecque Boudin noir Purée de p. de terre (L) Yaourt nature (L) Orange	Potage de courgettes Salade antillaise Matelote de poisson Carottes braisées (L) Tomme blanche Purée pomme bio cassis	Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait
MERCREDI 20	Potage de céleri Pâté de campagne cornichon Poulet rôti Petits pois cuisinés Gouda Pomme	Potage de céleri Tomate vinaigrette Bœuf bourguignon (L) Frites Petits fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Crêpe de fruits de mer Courgettes au curcuma Poire
JEUDI 21	Potage de légumes Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise *** Brie **Clafoutis à la rhubarb** (M)	Potage de légumes (L) Pomme de terre sauce tartare (HVE) Œufs durs béchamel Haricots beurre Saint Nectaire Crème chocolat	Quenelles de volaille sauce chasseur Chou-fleur et romanesco Crème dessert vanille
VENDREDI 22	Potage dubarry Betterave échalote Filet de colin sauce oseille Riz créole Fraidou Flan nappé caramel	Potage dubarry Cervelas vinnaigrette Boulettes d'agneau sauce orientale Julienne de légumes Emmental **Semoule au lait**	Céleri à la parisienne *** Kiwi
SAMEDI 23	Potage de légumes Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature (L) **Purée de pomme**	Potage de légumes Radis râpés fromage blanc Jambon braisé sauce madère Lentilles cuisinées (L) Fondu présdent Crème dessert chocolat	Salade parmentière au poisson *** Orange
DIMANCHI 24	Velouté de lentilles corail Concombre ciboulette Poitrine de veau farçie au poivre vert Haricots verts Petit fromage frais aux noix **Moelleux aux pommes**	Velouté de lentilles corail Macédoine de légumes Bœuf façon baeckoffe (L) *** Carré fromager **Riz au lait**	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au miel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas / Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons / Coleslaw: carotte, chou blanc
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Céleri à la parisienne: céleri , béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appro

Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL
LUNDI 18	Macédoine vinaigrette Sauté d'agneau au thym Gratin de pomme de terre Fromage frais nature crème patissière aux griottes
MARDI 19	Chou-fleur à la grecque Matelote de poisson Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Orange
MERCREDI 20	Tomate vinaigrette Poulet rôti Petits pois cuisinés Fromage frais nature Gouda
JEUDI 21	Salade coleslaw Œufs durs béchamel haricots beurre Saint paulin Clafoutis à la rhubarbe
VENDREDI 22	Betterave échalote Filet de colin sauce oseille Riz créole Fromage blanc Flan nappé caramel
SAMEDI 23	Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE 24	Concombre ciboulette Bœuf façon baeckoffe *** Gouda Moelleux aux pommes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas / Salade parmentière au poisson: p. de terre,
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons / Coleslaw: carotte, chou blanc
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Céleri à la parisienne: céleri , béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse
LUNDI 18	Macédoine mayonnaise Sauté d'agneau au thym Gratin de pomme de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux griottes s/sucre
MARDI 19	Chou-fleur à la grecque Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt nature Orange
MERCREDI 20	Pâté de campagne cornichon Poulet rôti Petits pois cuisinés Gouda Poire
JEUDI 21	Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise *** Saint nectaire Clafoutis à la rhubarbe
VENDREDI 22	Betterave échalote Filet de colin sauce oseille Riz et julienne de légumes Fraidou Kiwi
SAMEDI 23	Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE24	Concombre ciboulette Poitrine de veau farçie au poivre vert Pomme de terre et Haricots verts Petit fromage frais aux noix Moelleux aux pommes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas / Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons / Coleslaw: carotte, chou blanc
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Céleri à la parisienne: céleri , béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

Semaine n°17- du 25 Avril au 1er Mai 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 25	Potage poireau p de terre Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Cotentin Mousse café	Potage poireaux p.de terre Semoule fantaisie Blettes au bœuf *** Bûchette mi chèvre Flan vanille	Jambon blanc Purée de brocolis Poire
MARDI 26	Potage crécy Chou blanc à la japonnaise Saucisse de Toulouse LOCAL Lentilles Edam **Purée pomme verveine** M	Potage crécy Salade arlequin Filet de colin sauce citron Mitonnée de légumes Yaourt nature Kiwi	Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Liegeois chocolat
MERCREDI 27	Potage de légumes Betteraves à l'ail Hachis Parmentier *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de perles citron coriandre Omelette nature Petit pois cuisinés Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Coquille de poisson Brunoise de légumes Crème pâtissière aux amandes M
JEUDI 28	Veloutés d'asperge Tomate vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat	Veloutés d'asperge Pâté de foie cornichons Paupiette de veau angevine Pâtes penne rigate Camembert **Purée pomme rhubarbe** M	Clafoutis au fenouil Salade verte en chiffonnade Orange
VENDREDI 29	Potage de légumes Céleri râpé aux raisins Marmite de poisson Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette échalote Palette de porc à la diable Poêlée de légumes Fondu président Mousse citron	Feuilleté au fromage Fondue de poireau Poire
SAMEDI 30	Potage à l'oseille LOCAL P. de terre échalote Escalope viennoise Courgettes braisées Gouda Fromage blanc au coulis de fraise	Potage à l'oseille Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux herbes LOCAL Tagliatelles Cotentin **Purée pomme cannelle** M	Pizza Reine Salade verte en chiffonnade Flan vanille
DIMANCHI 1	Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce crème Haricots beurre Crème anglaise Gâteau façon brownies	Potage de légumes Concombre vinaigrette Jambonneau et moutarde P. de terre rissolées Fraidou Tarte Flan	Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pomme du Verger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appro

Semaine n°17- du 25 Avril au 1er Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL
LUNDI 25	Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Saint paulin Mousse café
MARDI 26	Chou blanc à la japonnaise Escalope de porc au jus Lentilles Edam Purée pomme verveine
MERCREDI 27	Betteraves à l'ail Hachis Parmentier *** Fromage blanc Pomme du Verger
JEUDI 28	Tomate vinaigrette Sauté de dinde au jus Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat
VENDREDI 29	Céleri râpé aux raisins Marmite de poisson Riz créole Edam Mousse au chocolat au lait
SAMEDI 30	P. de terre échalote Sauté de bœuf aux herbes Tagliatelles Gouda Fromage blanc au coulis de fraise
DIMANCHE 1	Concombre vinaigrette Filet de colin sauce crème Haricots beurre Crème anglaise Gateau façon brownies

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja

Semaine n°17- du 25 Avril au 1er Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse
LUNDI 25	Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes et légumes Cotentin Poire
MARDI 26	Chou blanc vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles et carottes Edam Purée pomme verveine
MERCREDI 27	Betterave à l'ail Hachis Parmentier *** Emmental Pomme du Verger
JEUDI 28	Tomate vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Pâtes et carottes Yaourt nature Orange
VENDREDI 29	Céleri râpé vinaigrette Marmite de poisson Riz et légumes Tomme blanche Poire
SAMEDI 30	P. de terre échalote Escalope viennoise Tagliatelles et courgettes Gouda Fromage blanc au coulis de fraises s/sucre
DIMANCHE 1	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce crème Haricots beurre Yaourt nature Tarte flan S/SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja