

Nom :

## Menus COMPLETS - 5 composants



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 04/11/2019 AU 01/12/2019				
	Du 04/11/19 au 10/11/19	Du 11/11/19 au 17/11/19	Du 18/11/19 au 24/11/19	Du 25/11/19 au 01/12/19
<b>LUNDI</b>	Salade de pommes de terre à l'échalote Dinde émincée au curry Carottes braisées Saint Nectaire AOC Compote pommes abricots bio	Salade de betteraves Poulet rôti sauce colombo Semoule Montboissier Fruit de saison	Salade harmonie Pilon de poulet sauce paella Riz bio créole Tomme blanche Mousse au chocolat noir	Céleri rémoulade Pavé de poisson mariné au citron Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Compote pommes fraises bio
<b>MARDI</b> <i>Recette Ducasse conseil</i>	Salade de betteraves Steak de colin à la tomate Semoule bio Yaourt aromatisé Fruit de saison	Radis Florentine de veau sauce normande <b>Purée de pommes de terre lisse</b> Camembert Crème dessert au caramel	Roulé au fromage Escalope de porc au olives Mélange de légumes et brocolis Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade de tortis au surimi Burger de veau sauce à l'ancienne <b>Carottes rondelles sauce miel-orange</b> Carré de l'est / Fruit de saison
<b>MERCREDI</b>	Endives vinaigrette Merguez douce Coquillettes bio Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Salade de lentilles Blanquette de poisson Carottes braisées Mimolette Compote pommes pêches bio	Carottes bio râpées maison Boulettes de bœuf sauce marengo Purée de céleri et pommes de terre Emmental Ananas au sirop	Rillettes de la mer maison (sardine) Rôti de porc sauce milanaise Riz bio créole Bleu Fruit de saison
<b>JEUDI</b> <i>Beaujolais nouveau / Automne</i>	Chou blanc vinaigrette Filet de colin lieu sauce bourride Riz bio créole Brie Flan à la vanille	Salade de coquillettes à la parisienne Poulet sauté aux oignons Petits pois Edam Fruit de saison	<b>Salade lyonnaise</b> <b>Saucisson chaud de Lyon sauce marchand de vin / Pommes de terre vapeur / Fromage des Canuts</b> <b>Moelleux aux pralines roses</b>	<b>Salade de mâche et raisins secs</b> <b>Escalope de poulet au jus</b> <b>Purée de céleri</b> <b>Yaourt nature bio</b> <b>Moelleux pomme cannelle maison</b>
<b>VENDREDI</b> <i>Recette des Chefs</i>	Laitue iceberg Carré de porc fumé au jus Chou-fleur béchamel Gouda Doughnuts au sucre	Duo de carottes Quenelles sauce mornay Haricots verts Petit suisse aux fruits Gâteau Oréo	Macédoine mayonnaise Poisson blanc gratiné au fromage Macaronis bio Montboissier Fruit de saison	<b>Œufs durs sauce andalouse</b> Gigot d'agneau façon tajine Semoule bio Saint Nectaire AOC Fruit de saison
<b>SAMEDI</b>	Macédoine mayonnaise Foie de volaille sauce forestière Farfalles Bleu Fruit de saison	Mousse de canard (présence de porc) Rôti de veau basquaise Croquets Chèvre Cocktail de fruits au sirop	Mâche et carottes Gâteau de foie de volaille maison et quenelles Brebis crème Fromage blanc à la pomme façon tatin	Terrine de légumes mayonnaise Hachis parmentier Petit suisse aux fruits Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b>	Carottes râpées maison Choucroute garnie Faisselle et sucre Tarte grillée aux pommes	Salade verte et pamplemousse Endives au jambon béchamel Saint Paulin Pavé au cacao	Cake océan Saucisse fumée Gratin de Crécy Yaourt aromatisé Tarte au chocolat	Salade coleslaw Pot au feu Edam Paris Brest