

Nom :

MENUS COMPLETS - 5 COMPOSANTS



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 29/03/2021 au 25/04/2021				
	Du 29/03/2021 au 04/04/2021	Du 05/04/2021 au 11/04/2021	Du 12/04/2021 au 18/04/2021	du 19/04/2021 au 25/04/2021
LUNDI	Salade farandole Pavé de merlu sauce cubaine Semoule bio Coulommiers Flan au chocolat	Salade de betteraves Poulet rôti sauce forestière Purée de pommes de terre Fourme d'Ambert Liégeois au café	Chou blanc vinaigrette Steak de colin sauce lombarde Blé Camembert Compote pommes abricots bio	Salade verte Boulettes d'agneau sauce diable Papillons bio Fromage frais aux fruits Ananas au sirop
MARDI	Endives vinaigrette Hachis parmentier Edam Fruit de saison bio	Salade de pommes de terre à l'échalote Filet de hoki au beurre blanc Carottes braisées Montboissier Fruit de saison bio	Rillettes de la mer maison Tajine de bœuf Purée de carottes et pommes de terre Edam Fruit de saison bio	Crêpe au fromage Oeufs durs bio nature Epinards à la béchamel Tomme blanche Fruit de saison
MERCREDI	Salade verte chiffonnade Sauté de porc sauce aux échalotes Epinards à la béchamel Yaourt nature bio et sucre Beignet chocolat noisette	Radis et beurre Haché de veau sauce andalouse Riz pilaf Brie Compote de pommes pêches bio	Salade de coquillettes bio parisienne Cordon bleu de dinde Haricots beurre Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Carré de porc fumé dijonnaise Lentilles bio Pont l'évêque- AOP Flan nappé caramel
JEUDI	Carottes bio râpées maison Escalope de dinde sauce blanquette Bouquet de brocolis persillés Bleu d'auvergne AOP Quatre quart maison	Salade verte bio Boulette d'agneau pascaline Flageolets Fromage blanc et sucre Cake nutolade et pépites	Céleri rémoulade Moules marinière Riz créole Saint Nectaire AOP Crème dessert à la vanille	Radis râpés vinaigrette Colin brésilienne Mélange légumes haricots plats Brebis crème Eclair au chocolat
VENDREDI <i>Recette des Chefs</i>	Salade de coquillettes bio à la catalane Rôti de veau au jus Gratin de navets Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette maison Steak haché sauce hongroise Coquillettes bio Pont l'évêque AOP Liégeois au chocolat	Concombre en salade Poulet émincé au jus Ratatouille Yaourt nature bio Cake au citron maison	Pâté de foie Rôti de veau à l'échalote Pommes de terre vapeur Mimolette Fruit de saison
SAMEDI	Crêpe au fromage Filet de lieu noir aioli Légumes aioli Saint Paulin Fruit de saison bio	Cake emmental olives maison Tête de veau sauce ravigote Navets à la béchamel Fromage blanc aux fruits Fruit de saison bio	Salade gourmande Rôti de bœuf sauce lyonnaise Endives braisées Bleu Fruit de saison bio	Pain de légumes sauce épicée Emincé de bœuf sauce mironton Courgettes bio persillées Fromage blanc et sucre Fruit de saison
DIMANCHE <i>Pâques</i>	Laitue iceberg Sauté d'agneau pascaline Flageolets Faisselle bio et sucre Tarte au chocolat Chocolat de Pâques	Endives vinaigrette Filet de limande meunière Choux romanesco Carré de l'est Framboisier	Salade de mâche Andouillette grillée dijonnaise Gratin Dauphinois Montboissier Crumble pommes poires	Concombre en salade Cuisse de canette sauce crème Riz bio safrané Munster AOP Tarte aux poires bourdaloue