



Semaine n°05- du 27 Janvier au 2 Février 2025

	MENU A	MENU B
LUNDI ##	Potage de légumes Salade des incas Sauté de dinde grand-mère Haricots beurre braisés Vache qui rit Crème pâtissière café	Potage de légumes Chou Fleur vinaigrette Parmentier de poisson *** Camembert Kiwi
MARDI ##	 Potage crécy Céleri rapé façon rémoulade Echine de porc sauce moutarde Lentilles cuisinées (HVE) Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage crécy Salade tricolore Poitrine de veau au jus Carottes braisées Pont l'évêque Purée pomme (HVE) 4 épices
MERCREDI ##	Potage de légumes Pâté de campagne cornichons Omelette Tortis aux champignons Carré fromager Clémentine	Potage de légumes Betterave BIO vinaigrette + mâche Poulet sauce marchand vin Navets braisés Petit moulé nature Semoule au lait
JEUDI ##	Soupe à l'oignon Carotte râpée(BIO) vinaigrette cerfeuil Sauté de porc au caramel Riz créole Emmental Tarte Flan	Soupe à l'oignon P. de terre (HVE) échalote ciboulette Emincé de poulet au jus Chou-vert braisé Petit moulé ail et fines herbes Pomme du verger (HVE)
 VENDREDI ##	Potage de poireau p.de terre Salade vendéenne Colin Alaska sauce tomate origan Semoule et légumes couscous Yaourt poire Mousse au chocolat	Potage de poireau p.de terre Haricots verts vinaigrette Rognons de bœuf sauce madère Purée de celeri Saint môtret Baba au rhum
SAMEDI 1	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Poulet sauce paprika Petits pois cuisinés Pavé demi-sel Crème pâtissière au rhum	Potage de légumes Chou-rouge rapé vinaigrette Sauté de bœuf au jus Torsades Yaourt nature Purée pomme (HVE) miel
DIMANCHE 2	Potage Potiron Quiche lorraine Rôti de porc à la crème Carottes (BIO) braisées Fromage frais au sel de Guérande Crêpe et confiture de fraise	Potage Potiron Semoule fantaisie Saumonette aux capres P.de terre vapeur (HVE) Gouda Gateau de Savoie + crème anglaise

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Chou-fleur sauce gribiche: chou-fleur, mayonnaise, cornichons, œuf dur, persil, estragon

Salade tricolore: pâtes tricolores, olive, poivron

Salade vendéenne: chou blanc, raisins

