



Semaine n°47- du 18 au 24 Novembre 2024

	MENU A	MENU B
LUNDI 18	Crème soubise Céleri sauce fromage blanc citron aneth Sauté de dinde à la normande Poêlée de légumes (VG) Coulommiers Tapioca au lait	Crème soubise Poireau vinaigrette Parmentier potiron lentilles *** Bleu Orange
MARDI 19	Potage de légumes Crêpe au fromage Chou-fleur (BIO) à la Parisienne *** Yaourt nature Purée pomme (HVE) agrume	Potage de légumes Macédoine de légumes Calamars à la romaine Pommes vapeur Emmental Flan caramel
MERCREDI 20	Potage de céleri Salade colorée Penne bolognaise *** Pavé demi-sel Pana cotta caramel	Potage de céleri Quiche Lorraine Œufs brouillés Brocolis et chou romanesco Edam Pomme du verger (HVE)
JEUDI 21	Potage de légumes Pâté en croute Rôti de porc sauce vigneronne Petit pois cuisinés (VG) Fondu président Moelleux poires et noisettes	Potage de légumes Betterave vinaigrette Cordon bleu Farfalle Mimolette Banane
VENDREDI 22	Potage de lentilles corail (HVE) Salade vendéenne Merlu blanc sauce oseille Riz créole Petit moulé aux noix Flan chocolat	Potage de lentilles corail (HVE) Pommes de terre à l'ancienne Crêpinette aux oignons Blettes ail et persil Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 23	Potage de légumes Haricots verts à l'échalote Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Purée de pomme (HVE)	Potage de légumes Salade pastourelle Bœuf bourguignon Navets braisés Yaourt poire Mousse au chocolat
DIMANCHE 24	Potage a l'oseille Galantine de volaille Duo de poisson sauce curcuma Carottes et champignons persillés Petit fromage frais nature Baba au rhum	Potage a l'oseille Chou-fleur vinaigrette Potée auvergnate *** Tomme blanche Tartelette au fruit

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade colorée! Chou rouge, carotte
- Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs
- Salade exotique: riz, ananas, maïs
- Salade vendéenne: chou blanc, raisin

