



Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Risotto fermière : riz, jambon, crème, champignon, oignon
Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets
Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel
Pâtes à la milanaise : pâtes, sauce tomate, champignons

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

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable
Viande de France

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2009. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

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



Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

MENU Facile à manger

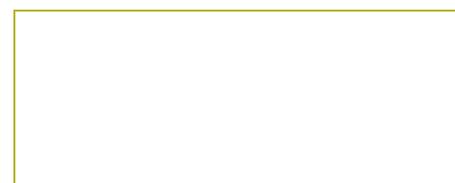
MENU A Facile à manger	
4 LUNDI	Salade de perles vinaigrette citron coriandre Cassiolette de poisson aux petits légumes *** Yaourt nature Purée pomme fraise
	Betteraves à la menthe Omelette nature Légumes de printemps Cotentin Entremets praliné
	Haricots verts vinaigrette Risotto fermière *** Fromage frais ail et fines herbes Far aux raisins
	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème origan *** Camembert Purée pomme badiane
8 VENDREDI	P. de terre échalote Colin pané Haricots beurre Fromage frais au sel de Guérande Œuf au lait
	Pâté de foie Boulettes d'agneau sauce tomate Mitonnée de légumes Fondu président Tapioca au lait au café
10 DIMANCHE	Betterave râpée à l'orange ciboulette Courgettes au bœuf  *** Petit fromage frais aux noix Baba au rhum

NOM DU CLIENT

COMPLEMENTS	
	Bouillie de froment (grand)
	Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand)
	Tapioca au lait (grand)
	Semoule au lait (grand)
	Riz au lait au caramel (grand)
	Floraline à la vanille (grand)
	Velouté lentilles corail Bouillie de froment au chocolat (grand)

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Risotto fermière : riz, jambon, crème, champignon, oignon
Légumes de printemps: p. de terre, petits pois, navets





Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL	MENU C PAUVRE EN SEL	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL
4 LUNDI	Salade bicolore SSE Emincé de dinde au jus SSE Purée de p. de terre SSE Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage courgette céleri SSE Cake au poireau SSE Poêlée de légumes SSE Liégeois café	Potage courgette céleri SSE
5 MARDI	Betterave à la menthe SSE Bœuf aux oignons SSE Légumes de printemps SSE Cotentin Entremets praliné	Velouté d'asperges SSE Omelette SSE Pâtes papillon à la milanaise SSE Pomme du Verger	Velouté d'asperges SSE
6 MERCREDI	Céleri sauce fromage blanc SSE Haché de veau sauce échalote SSE Carottes braisées SSE Yaourt aromatisé Far aux raisins	Potage de légumes SSE Sauté de dinde au curry SSE Riz créole SSE Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes SSE
7 JEUDI	Macédoine de légumes vinaigrette SSE Tortis bolognaise SSE *** Fromage frais nature Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre SSE Blettes à la parisienne SSE *** Crème pâtissière à l'ananas	Potage poireaux p. de terre SSE
8 VENDREDI	P. de terre échalote SSE Filet de colin sauce aurore SSE Haricots beurre SSE Emmental Œuf au lait	Potage à l'oseille SSE Rôti de porc au cidre SSE Lentilles cuisinées SSE Orange	Potage à l'oseille SSE
9 SAMEDI	Concombre au fromage blanc SSE Poulet rôti sauce suprême SSE Mitonnée de légumes SSE Fromage frais nature Tapioca au lait au café	Potage de légumes SSE Œufs brouillés aux fines herbes SSE Penne rigate SSE Kiwi	Potage de légumes SSE
10 DIMANCHE	Betterave à l'orange ciboulette SSE Sauté de porc aux pruneaux SSE Riz créole SSE Fromage frais aux noix Baba au rhum	Velouté lentilles corail SSE Gratin de poisson aux épinards SSE *** Bouillie de froment au chocolat	Velouté lentilles corail SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

Légumes de printemps: p. de terre, petits pois, navets

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

Pâtes à la milanaise : pâtes, sauce tomate, champignons





Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
4 LUNDI	Salade bicolore Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage courgette céleri Cake au poireau Poêlée de légumes Kiwi	Potage courgette céleri
5 MARDI	Betteraves à la menthe Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Entremets vanille s/ sucre	Velouté d'asperges Omelette Pâtes papillon à la milanaise Pomme du Verger	Velouté d'asperges
6 MERCREDI	Céleri rémoulade Paupiette de veau aux oignons Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Far s/ sucre	Potage de légumes Galette garnie volaille champignon Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue s/sucre	Potage de légumes
7 JEUDI	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème origan *** Camembert Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Blettes à la parisienne *** Crème pâtissière s/sucre	Potage poireaux p. de terre
8 VENDREDI	P. de terre échalote Colin pané Haricots beurre Emmental Œuf au lait s/sucre	Potage à l'oseille Pizza au fromage Endive braisée Orange	Potage à l'oseille
9 SAMEDI	Pâté de foie Poulet rôti sauce suprême Mitonnée de légumes Fondu président Tapioca au lait café s/ sucre	Potage de légumes P. de terre farcie Salade verte en chiffonnade Kiwi	Potage de légumes
10 DIMANCHE	Betterave râpée à l'orange ciboulette Sauté de porc aux pruneaux Courgettes Petit fromage frais aux noix Moelleux nature s/sucre	Velouté lentilles corail Gratin de poisson aux épinards *** Bouillie de froment au cacao s/sucre	Velouté lentilles corail

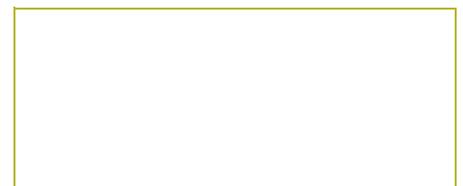
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

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

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

Pâtes à la milanaise : pâtes, sauce tomate, champignons





Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL, SUCRE
4 LUNDI	Salade bicolore SSE Emincé de dinde au jus SSE Purée de p. de terre SSE Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage courgette céleri SSE Cake au poireau SSE Poêlée de légumes SSE Kiwi	Potage courgette céleri SSE
5 MARDI	Betterave à la menthe SSE Bœuf aux oignons SSE Légumes de printemps SSE Cotentin Entremets vanille s/ sucre	Velouté d'asperges SSE Omelette SSE Pâtes papillon à la milanaise SSE Pomme du Verger	Velouté d'asperges SSE
6 MERCREDI	Céleri sauce fromage blanc SSE Haché de veau sauce échalote SSE Carottes braisées SSE Yaourt nature Far s/ sucre	Potage de légumes SSE Sauté de dinde au curry SSE Riz créole SSE Fromage blanc au coulis de mangue s/sucre	Potage de légumes SSE
7 JEUDI	Macédoine de légumes vinaigrette SSE Tortis bolognaise SSE *** Fromage frais nature Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre SSE Blettes à la parisienne SSE *** Crème pâtissière s/sucre	Potage poireaux p. de terre SSE
8 VENDREDI	P. de terre échalote SSE Filet de colin sauce aurore SSE Haricots beurre SSE Emmental Œuf au lait s/sucre	Potage à l'oseille SSE Rôti de porc au cidre SSE Lentilles cuisinées SSE Orange	Potage à l'oseille SSE
9 SAMEDI	Concombre au fromage blanc SSE Poulet rôti sauce suprême SSE Mitonnée de légumes SSE Fromage frais nature Tapioca au lait café s/ sucre	Potage de légumes SSE Œufs brouillés aux fines herbes SSE Penne rigate SSE Kiwi	Potage de légumes SSE
10 DIMANCHE	Betterave à l'orange ciboulette SSE Sauté de porc aux pruneaux SSE Courgettes SSE Fromage frais aux noix Moelleux nature s/sucre	Velouté lentilles corail SSE Gratin de poisson aux épinards SSE *** Bouillie de froment au cacao s/sucre	Velouté lentilles corail SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis

Légumes de printemps: p. de terre, petits pois, navets

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

Pâtes à la milanaise : pâtes, sauce tomate, champignons





Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENU CONFORT DIGESTIF

	MENU A CONFORT DIGESTIF	MENU C CONFORT DIGESTIF	COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF
4 LUNDI	Perles aux petits légumes Emincé de dinde au jus Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage de légumes Cake chèvre et miel Poêlée de légumes Liégeois café	Potage de légumes
5 MARDI	Betteraves à la menthe Sauté de bœuf au jus Polenta crémeuse Gouda Entremets praliné	Velouté d'asperges Omelette Pâtes papillons Pomme du Verger	Velouté d'asperges
6 MERCREDI	Haricots verts vinaigrette Haché de veau au jus Carottes braisées Yaourt aromatisé Far nature	Potage de légumes Sauté de dinde au jus Riz créole Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes
7 JEUDI	Semoule mimolette Escalope de poulet au jus Pâtes tortis Fraidou Pomme du Verger	Potage poireaux p. de terre Blettes à la parisienne *** Crème pâtissière vanille	Potage poireaux p. de terre
8 VENDREDI	P. de terre vinaigrette Filet de colin sauce aurore Haricots beurre Emmental Œuf au lait	Potage à l'oseille Rôti de porc au jus Endive braisée Flan chocolat	Potage à l'oseille
9 SAMEDI	Surimi Poulet rôti au jus Mitonnée de légumes Fondu président Tapioca au lait au café	Potage de légumes Œufs brouillés aux fines herbes Penne rigate Kiwi	Potage de légumes
10 DIMANCHE	Betteraves râpée vinaigrette Sauté de porc au jus Riz créole Yaourt nature Baba au rhum	Purée de légumes Gratin de poisson aux épinards *** Bouillie de froment au chocolat	Purée de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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





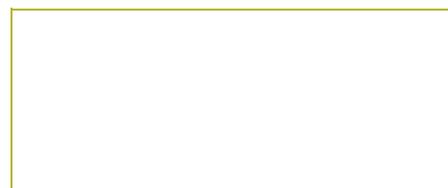
Semaine n°14- du 4 au 10 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENU MIXE

	MENU A MIXE	MENU C MIXE	COMPLEMENTS MIXE
4 LUNDI	Carotte cuite au cumin mixée Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne mixé Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage courgette céleri Filet de lieu sauce citron mixé Purée de brocolis Liégeois café	Potage courgette céleri
5 MARDI	Betterave mixée Bœuf aux oignons mixé Purée de navet Cotentin Entremets praliné	Velouté d'asperges Omelette mixée* Purée de fenouil Mousse au chocolat	Velouté d'asperges
6 MERCREDI	Haricots verts vinaigrette mixés Haché de veau mixé Purée de carotte Fromage frais ail et fines herbes Crème dessert vanille	Potage de légumes Sauté de dinde au curry mixé Purée de p. de terre Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes
7 JEUDI	Macédoine de légumes vinaigrette mixée Bœuf bolognaise mixé Purée de chou-fleur Fraidou Purée pomme badiane	Potage poireaux p. de terre Jambon blanc mixé Purée de blettes Crème pâtissière vanille	Potage poireaux p. de terre
8 VENDREDI	Chou-feur à la grecque mixé Filet de colin sauce aurore mixé Purée d'haricots beurre Fromage frais au sel de Guérande Œuf au lait	Potage à l'oseille Rôti de porc sauce au cidre mixé Lentilles mixées Flan chocolat	Potage à l'oseille
9 SAMEDI	Concombre crème bulgare mixé* Escalope de poulet à la crème mixée Purée de céleri Fondu président Liégeois vanille	Potage de légumes Bœuf au jus mixé Purée de p. de terre Yaourt aromatisé	Potage de légumes
10 DIMANCHE	Brunoise de légumes mixée Sauté de porc aux pruneaux mixé Purée de courgettes Petit fromage frais aux noix Mousse citron	Velouté lentilles corail Filet de colin sauce citron mixé Purée d'épinards Bouillie de froment au chocolat	Velouté lentilles corail

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert
Salade de cœurs de palmiers : cœur de palmier, maïs, tomate
Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur
Sauce façon navarin : carotte, p.pois, tomate, oignon

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

Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable
Viande de France

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

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



Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

MENU Facile à manger

MENU A Facile à manger	
LUNDI	Pâtes au basilic Omelette  Petits pois fermière Pavé 1/2 sel Crème pâtissière aux pommes
	Saucisson à l'ail Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots verts persillés Yaourt nature Crêpe au sucre
	P. de terre à l'aneth Quenelles de veau sauce normande Trio de légumes Coulommiers Entremets caramel
	Pâté de campagne Rognons de porc sauce madère Riz créole Fraidou Purée pomme vanille
	Betterave à l'ail Parmentier de poisson  *** Yaourt aromatisé Fromage blanc à la myrtille
SAMEDI	Lentilles à l'échalote Clafoutis normand Poêlée de légumes Fondu président Flan nappé caramel
	Salade de cœurs de palmiers Filet de colin sauce armoricaine  Purée de carotte à la muscade Rondelé au poivre Fondant pomme chocolat

NOM DU CLIENT

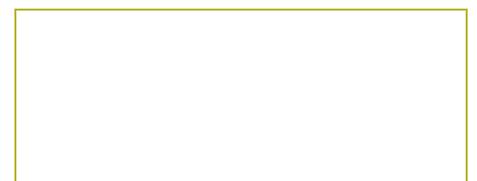
COMPLEMENTS
Tapioca au lait vanille (grand)
Floraline au lait (grand)
Tapioca au lait à la fleur d'oranger(grand)
Semoule au lait (grand)
Riz au lait au chocolat (grand)
Potage à l'oseille Bouillie de froment (grand)
Semoule au lait au caramel (grand)

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

Salade de cœurs de palmiers : cœur de palmier, maïs, tomate

Trio de légumes : haricot vert, carotte, chou fleur





Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL	MENU C PAUVRE EN SEL	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL
LUNDI 11	Chou blanc vinaigrette au miel SSE Couscous de poulet SSE *** Emmental Crème pâtissière aux pommes	Velouté carotte céleri SSE Jambon blanc SSE P. de terre boulangère SSE Yaourt aromatisé	Velouté carotte céleri SSE
MARDI 12	Macédoine de légumes vinaigrette SSE Filet de colin sauce citron SSE Haricots verts persillés SSE Yaourt nature Crêpe au sucre	Velouté d'asperges SSE Tortis au poulet sauce champignons SSE *** Purée pomme menthe	Velouté d'asperges SSE
MERCREDI 13	Carottes râpées ciboulette SSE Rôti de porc au jus SSE Haricots coco cuisinés SSE Fromage blanc nature Entremets caramel	Potage de légumes SSE Duo de poisson à la fondue de poireau SSE *** Poire	Potage de légumes SSE
JEUDI 14	Radis rondelles sauce fromage blanc SSE Blanquette de volaille SSE Riz créole SSE Cotentin Purée pomme vanille	Potage Dubarry SSE Haché de veau au jus SSE Printanière de légumes SSE Crème dessert chocolat	Potage Dubarry SSE
VENDREDI 15	Betterave à l'ail SSE Parmentier de poisson SSE *** Yaourt aromatisé Kiwi	Potage de légumes SSE Poulet sauce estragon SSE Courgettes braisées SSE Fromage blanc à la myrtille	Potage de légumes SSE
SAMEDI 16	Tomate vinaigrette SSE Estouffade de bœuf SSE Coquillettes SSE Petit fromage frais aux noix Flan nappé caramel	Potage à l'oseille SSE Omelette SSE Poêlée de légumes SSE Mousse au chocolat	Potage à l'oseille SSE
DIMANCHE 17	Céleri sauce fromage blanc SSE Cuisse de canette façon navarin SSE Purée de carotte à la muscade SSE Emmental Fondant pomme chocolat	Potage de légumes SSE Filet de colin sauce armoricaine SSE Riz pilaf SSE Liégeois vanille	Potage de légumes SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sauce façon navarin : carotte, p.pois, tomate, oignon





Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

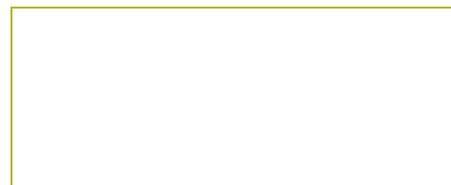
MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 11	Chou blanc vinaigrette Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Crème pâtissière aux pommes s/sucre	Velouté carotte céleri Jambon blanc P. de terre boulangère Orange	Velouté carotte céleri
MARDI 12	Macédoine de légumes vinaigrette Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots verts persillés Yaourt nature Floraline au lait s/ sucre	Velouté d'asperges Tortis au poulet sauce champignons *** Purée pomme menthe	Velouté d'asperges
MERCREDI 13	Carottes râpées ciboulette Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Fromage blanc nature Entremets vanille s/sucre	Potage de légumes Duo de poisson à la fondue de poireau *** Tapioca au lait à la fleur d'oranger s/ sucre	Potage de légumes
JEUDI 14	Radis rondelles sauce fromage blanc Blanquette de volaille Riz créole Fraidou Purée pomme vanille	Potage Dubarry Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Orange	Potage Dubarry
VENDREDI 15	Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille s/sucre	Potage de légumes
SAMEDI 16	Tomate vinaigrette Palette de porc à la diable Coquillettes Edam Purée de pomme	Potage à l'oseille Clafoutis normand Poêlée de légumes Bouillie de froment s/sucre	Potage à l'oseille
DIMANCHE 17	Céleri aux lardons et chèvre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Rondelé au poivre Fondant pomme chocolat s/sucre	Potage de légumes Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt nature	Potage de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

Sauce façon navarin : carotte, p.pois, tomate, oignon





Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

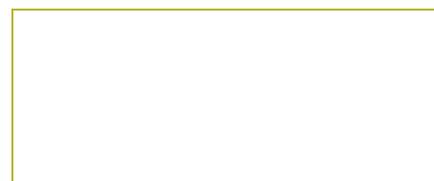
NOM DU CLIENT

MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL, SUCRE
LUNDI 11	Chou blanc vinaigrette SSE Couscous de poulet SSE *** Emmental Crème pâtissière aux pommes s/sucre	Velouté carotte céleri SSE Jambon blanc SSE P. de terre boulangère SSE Orange	Velouté carotte céleri SSE
MARDI 12	Macédoine de légumes vinaigrette SSE Filet de colin sauce citron SSE Haricots verts persillés SSE Yaourt nature Floraline au lait s/ sucre	Velouté d'asperges SSE Tortis au poulet sauce champignons SSE *** Purée pomme menthe	Velouté d'asperges SSE
MERCREDI 13	Carottes râpées ciboulette SSE Rôti de porc au jus SSE Haricots coco cuisinés SSE Fromage blanc nature Entremets vanille s/sucre	Potage de légumes SSE Duo de poisson à la fondue de poireau SSE *** Tapioca au lait à la fleur d'oranger s/ sucre	Potage de légumes SSE
JEUDI 14	Radis rondelles sauce fromage blanc SSE Blanquette de volaille SSE Riz créole SSE Cotentin Purée pomme vanille	Potage Dubarry SSE Haché de veau au jus SSE Printanière de légumes SSE Orange	Potage Dubarry SSE
VENDREDI 15	Betterave à l'ail SSE Parmentier de poisson SSE *** Yaourt nature Kiwi	Potage de légumes SSE Poulet sauce estragon SSE Courgettes braisées SSE Riz au lait au cacao s/sucre	Potage de légumes SSE
SAMEDI 16	Tomate vinaigrette SSE Estouffade de bœuf SSE Coquillettes SSE Petit fromage frais aux noix Purée de pomme	Potage à l'oseille SSE Omelette SSE Poêlée de légumes SSE Bouillie de froment s/sucre	Potage à l'oseille SSE
DIMANCHE 17	Céleri sauce fromage blanc SSE Cuisse de canette façon navarin SSE Purée de carotte à la muscade SSE Emmental Fondant pomme chocolat s/sucre	Potage de légumes SSE Filet de colin sauce armoricaine SSE Riz pilaf SSE Yaourt nature	Potage de légumes SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sauce façon navarin : carotte, p.pois, tomate, oignon





Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENU CONFORT DIGESTIF

	MENU A CONFORT DIGESTIF	MENU C CONFORT DIGESTIF	COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF
11 LUNDI	Pâtes au basilic Escalope de poulet au jus Semoule Pavé 1/2 sel Crème pâtissière aux pommes	Potage de légumes Jambon blanc P. de terre boulangère Yaourt aromatisé	Potage de légumes
12 MARDI	Riz mimolette Filet de colin sauce citron Haricots verts persillés Yaourt nature Crêpe au sucre	Velouté d'asperges Emincé de dinde au jus Tortis Purée pomme menthe	Velouté d'asperges
13 MERCREDI	P. de terre à l'aneth Rôti de porc au jus Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Entremets caramel	Potage de légumes Duo de poisson à la fondue de poireau *** Poire	Potage de légumes
14 JEUDI	Oeuf dur Blanquette de volaille Riz créole Fraidou Purée pomme vanille	Potage de légumes Haché de veau au jus Printanière de légumes Crème dessert chocolat	Potage de légumes
15 VENDREDI	Betterave vinaigrette Parmentier de poisson *** Yaourt aromatisé Pomme du Verger	Potage de légumes Poulet sauce estragon Courgettes braisées Riz au lait au chocolat	Potage de légumes
16 SAMEDI	Brunoise de légumes vinaigrette Estouffade de bœuf Coquillettes Edam Flan nappé caramel	Potage de légumes Clafoutis normand Poêlée de légumes Mousse au chocolat	Potage de légumes
17 DIMANCHE	Semoule mimosa Cuisse de canette au jus Purée de carotte à la muscade Emmental Fondant pomme chocolat	Potage de légumes Filet de colin sauce armoricaine Riz pilaf Liégeois vanille	Potage de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert





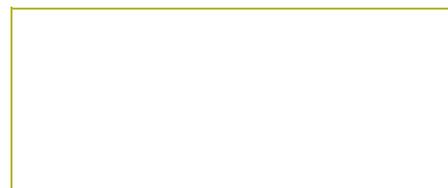
Semaine n°15- du 11 au 17 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENU MIXE

	MENU A MIXE	MENU C MIXE	COMPLEMENTS MIXE
LUNDI 11	Salade de chou rouge fumé mixé* Escalope de poulet au jus mixée Légumes couscous mixés Pavé 1/2 sel Crème pâtissière vanille	Velouté carotte céleri Jambon blanc mixé Purée de petits pois Yaourt aromatisé	Velouté carotte céleri
MARDI 12	Macédoine de légumes vinaigrette mixée Filet de colin sauce citron mixé Purée d'haricots verts Yaourt nature Liégeois café	Velouté d'asperges Emincé de dinde sauce forestière mixé Purée de p. de terre Purée pomme menthe	Velouté d'asperges
MERCREDI 13	Carottes cuites vinaigrette mixées Rôti de porc au jus mixé Haricots coco cuisinés mixés Fromage frais au sel de Guérande Entremets caramel	Potage de légumes Filet de colin sauce au poireau mixé Purée de chou-fleur Flan chocolat	Potage de légumes
JEUDI 14	Céleri rémoulade mixé* Blanquette de volaille mixée Purée d'haricots beurre Fraidou Purée pomme vanille	Potage Dubarry Haché de veau sauce madère mixé Purée de blette Crème dessert chocolat	Potage Dubarry
VENDREDI 15	Betterave mixée Filet de colin sauce aurore mixé Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Bouillie de froment au café	Potage de légumes Escalope de poulet sauce estragon mixée Purée de courgettes Fromage blanc nature	Potage de légumes
SAMEDI 16	Brunoise de légumes mixée Estouffade de bœuf mixée Purée de navet Fondu président Flan nappé caramel	Potage à l'oseille Omelette mixée* Purée d'haricots verts Mousse au chocolat	Potage à l'oseille
DIMANCHE 17	Taboulé à la menthe mixé* Canard dinde vigneronne mixé* Purée de carotte à la muscade Rondelé au poivre Faisselle nature	Potage de légumes Filet de colin sauce armoricaine mixé Purée de céleri Liégeois vanille	Potage de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
18 LUNDI	Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Cotentin Crème pâtissière aux griottes	Taboulé Colombo de volaille Mitonnée de légumes Saint Paulin Liégeois café	Potage poireau p. de terre Omelette nature Epinards à la crème Pomme du Verger	Bouillie de froment au chocolat (grand)
19 MARDI	Concombre ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Orange	Salade antillaise Matelote de poisson Carottes braisées Tomme blanche Purée pomme cassis	Potage de courgettes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait	Tapioca au lait (grand)
20 MERCREDI	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Petits pois Gouda Clafoutis à la rhubarbe	Radis râpés fromage blanc Bœuf bourguignon Polenta crémeuse Petits fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage de céleri Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Poire	Riz au lait au café (grand)
21 JEUDI	Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise *** Brie Entremets chocolat	P. de terre sauce tartare Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt nature Pomme	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce chasseur Chou-fleur et romanesco Crème dessert vanille	Floraline au lait à la fleur d'oranger
22 VENDREDI	Betterave échalote Filet de colin sauce oseille Riz créole Fraidou Flan nappé caramel	Pâté de campagne Boulettes d'agneau sauce orientale Julienne de légumes Emmental Semoule au lait	Potage dubarry Céleri à la parisienne *** Kiwi	Bouillie de froment au café (grand)
23 SAMEDI	Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Chou-fleur à la grecque Jambon braisé sauce madère Lentilles cuisinées Fondu président Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade parmentière au poisson *** Orange	Tapioca au lait au caramel (grand)
24 DIMANCHE	Tomate vinaigrette Bœuf façon baecoffe *** Petit fromage frais aux noix Tarte normande	Macédoine de légumes mayonnaise Haché de veau sauce poivre vert Purée d'haricots verts Carré fromager Pomme du Verger	Velouté de lentilles corail Crêpe de fruits de mer Courgettes au curcuma Fromage blanc au miel	Semoule au lait (grand)

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sal. antillaise: riz, poivrons, ananas / Chou-fleur grecque: chou-fleur, tomate, oignons

Sal. Coleslaw: carotte, chou blanc / Sal. pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise

Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon

Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

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

Pêche responsable



Viande de France

Appellation d'Origine Protégée



BIO

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

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



Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

MENU Facile à manger

MENU A Facile à manger	
18 LUNDI	Tartare de légumes au fromage frais Omelette  Mitonnée de légumes Cotentin Crème pâtissière aux griottes
	Concombre ciboulette Boudin noir  Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Purée pomme cassis
	Cervelas vinaigrette Filet de lieu beurre citron  Haricots verts Fromage frais ail et fines herbes Clafoutis à la rhubarbe
	P. de terre sauce tartare Quenelles de volaille sauce chasseur Chou-fleur et romanecso Brie Entremets chocolat
19 MARDI	Betterave échalote Filet de colin sauce oseille  Riz créole Fraidou Flan nappé caramel
	Salade pastourelle Salade parmentière au poisson *** Yaourt nature Purée de pomme
	Surimi Bœuf façon baeckoffe  *** Petit fromage frais aux noix Tarte normande

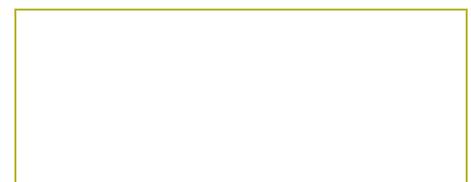
NOM DU CLIENT

COMPLEMENTS	
	Bouillie de froment au chocolat (grand)
	Tapioca au lait (grand)
	Riz au lait au café (grand)
	Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand)
	Bouillie de froment au café (grand)
	Potage de légumes Tapioca au lait au caramel (grand)
	Semoule au lait (grand)

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sal. Coleslaw: carotte, chou blanc / Sal. pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes,

Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle





Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL	MENU C PAUVRE EN SEL	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL
18 LUNDI	Tartare de légumes au fromage blanc SSE Rôti de porc au romarin SSE Pâtes papillon SSE Cotentin Crème pâtissière aux griottes	Potage poireau p. de terre SSE Omelette SSE Epinards à la crème SSE Pomme du Verger	Potage poireau p. de terre SSE
19 MARDI	Concombre ciboulette SSE Matelote de poisson SSE Purée de p. de terre SSE Yaourt aromatisé Orange	Potage de courgettes SSE Jambon SSE Poêlée de légumes SSE Tapioca au lait	Potage de courgettes SSE
20 MERCREDI	Radis râpés fromage blanc SSE Poulet rôti SSE Petits pois SSE Fromage frais nature Clafoutis à la rhubarbe	Potage de céleri SSE Filet de lieu beurre citron SSE Haricots verts SSE Poire	Potage de céleri SSE
21 JEUDI	Salade coleslaw SSE Bœuf bourguignon SSE Coquillettes SSE Yaourt nature Entremets chocolat	Potage de légumes SSE Emincé de dinde sauce chasseur SSE Chou-fleur et romanesco SSE Crème dessert vanille	Potage de légumes SSE
22 VENDREDI	Betterave échalote SSE Filet de colin sauce oseille SSE Riz créole SSE Emmental Flan nappé caramel	Potage dubarry SSE Céleri à la parisienne SSE *** Kiwi	Potage dubarry SSE
23 SAMEDI	Salade pastourelle SSE Emincé de dinde au paprika SSE Navets braisés SSE Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes SSE Salade parmentière au poisson SSE *** Orange	Potage de légumes SSE
24 DIMANCHE	Tomate vinaigrette SSE Bœuf façon baecoffe SSE *** Petit fromage frais aux noix Tarte normande	Velouté de lentilles corail SSE Haché de veau sauce poivre vert SSE Purée d'haricots verts SSE Fromage blanc au miel	Velouté de lentilles corail SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sal. Coleslaw: carotte, chou blanc / Sal. pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise
Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle





Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 18	Tartare de légumes au fromage frais Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Cotentin Crème pâtissière aux griottes s/sucre	Potage poireau p. de terre Omelette nature Epinards à la crème Bouillie de froment au cacao s/sucre	Potage poireau p. de terre
MARDI 19	Concombre ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt nature Orange	Potage de courgettes Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait s/sucre	Potage de courgettes
MERCREDI 20	Radis râpés fromage blanc Poulet rôti Petits pois Gouda Clafoutis à la rhubarbe s/ sucre	Potage de céleri Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Poire	Potage de céleri
JEUDI 21	Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise *** Brie Entremets chocolat s/ sucre	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce chasseur Chou-fleur et romanesco Floraline à la fleur d'oranger s/sucre	Potage de légumes
VENDREDI 22	Betterave échalote Filet de colin sauce oseille Riz créole Fraidou Kiwi	Potage dubarry Céleri à la parisienne *** Semoule au lait s/sucre	Potage dubarry
SAMEDI 23	Salade pastourelle Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade parmentière au poisson *** Orange	Potage de légumes
DIMANCHE 24	Tomate vinaigrette Bœuf façon baecoffe *** Petit fromage frais aux noix Moelleux aux pommes s/ sucre	Velouté de lentilles corail Crêpe de fruits de mer Courgettes au curcuma Fromage blanc nature	Velouté de lentilles corail

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sal. Coleslaw: carotte, chou blanc / Sal. pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise
Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle





Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

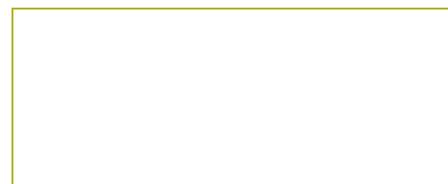
NOM DU CLIENT

MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL, SUCRE
18 LUNDI	Tartare de légumes au fromage blanc SSE Rôti de porc au romarin SSE Pâtes papillon SSE Cotentin Crème pâtissière aux griottes s/sucre	Potage poireau p. de terre SSE Omelette SSE Epinards à la crème SSE Bouillie de froment au cacao s/sucre	Potage poireau p. de terre SSE
19 MARDI	Concombre ciboulette SSE Matelote de poisson SSE Purée de p. de terre SSE Yaourt nature Orange	Potage de courgettes SSE Jambon SSE Poêlée de légumes SSE Tapioca au lait s/sucre	Potage de courgettes SSE
20 MERCREDI	Radis râpés fromage blanc SSE Poulet rôti SSE Petits pois SSE Fromage frais nature Clafoutis à la rhubarbe s/ sucre	Potage de céleri SSE Filet de lieu beurre citron SSE Haricots verts SSE Riz au lait au café s/sucre	Potage de céleri SSE
21 JEUDI	Salade coleslaw SSE Bœuf bourguignon SSE Coquillettes SSE Yaourt nature Entremets chocolat s/ sucre	Potage de légumes SSE Emincé de dinde sauce chasseur SSE Chou-fleur et romanesco SSE Floraline à la fleur d'oranger s/sucre	Potage de légumes SSE
22 VENDREDI	Betterave échalote SSE Filet de colin sauce oseille SSE Riz créole SSE Emmental Kiwi	Potage dubarry SSE Céleri à la parisienne SSE *** Semoule au lait s/sucre	Potage dubarry SSE
23 SAMEDI	Salade pastourelle SSE Emincé de dinde au paprika SSE Navets braisés SSE Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes SSE Salade parmentière au poisson SSE *** Orange	Potage de légumes SSE
24 DIMANCHE	Tomate vinaigrette SSE Bœuf façon baecoffe SSE *** Petit fromage frais aux noix Moelleux aux pommes s/ sucre	Velouté de lentilles corail SSE Haché de veau sauce poivre vert SSE Purée d'haricots verts SSE Semoule au lait s/sucre	Velouté de lentilles corail SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Sal. Coleslaw: carotte, chou blanc / Sal. pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
 Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise
 Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon
 Bœuf façon baecoffe: bœuf, p. de terre en lamelle





Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

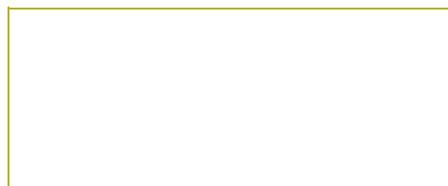
MENU CONFORT DIGESTIF

	MENU A CONFORT DIGESTIF	MENU C CONFORT DIGESTIF	COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF
18 LUNDI	Tartare de légumes au fromage blanc Rôti de porc au romarin Pâtes papillon Cotentin Crème pâtissière café	Potage poireau p. de terre Omelette nature Purée d'épinards Bouillie de froment au chocolat	Potage poireau p. de terre
19 MARDI	Œuf dur Matelote de poisson Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Pomme	Potage de courgettes Jambon blanc Poêlée de légumes Tapioca au lait	Potage de courgettes
20 MERCREDI	Carottes cuites à la coriandre Poulet rôti Polenta Gouda Clafoutis nature	Potage de légumes Croque-Monsieur Haricots verts Poire	Potage de légumes
21 JEUDI	P. de terre vinaigrette Bœuf bourguignon Haricots beurre Yaourt nature Entremets chocolat	Potage de légumes Quenelles de volaille sauce chasseur Coquillettes Crème dessert vanille	Potage de légumes
22 VENDREDI	Betterave vinaigrette Filet de colin sauce oseille Riz créole Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Sauté de porc au jus Julienne de légumes Semoule au lait	Potage de légumes
23 SAMEDI	Pâtes au basilic Emincé de dinde au paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade parmentière au poisson *** Crème dessert chocolat	Potage de légumes
24 DIMANCHE	Surimi Bœuf façon baeckoffe *** Fondu président Tarte normande	Potage de légumes Haché de veau au jus Purée d'haricots verts Fromage blanc au miel	Potage de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise

Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle





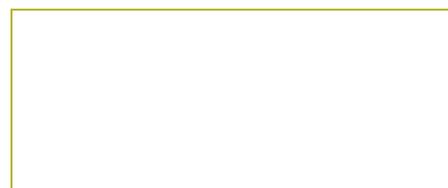
Semaine n°16 - du 18 au 24 Avril 2022

NOM DU CLIENT

MENU MIXE

	MENU A MIXE	MENU C MIXE	COMPLEMENTS MIXE
18 LUNDI	Julienne de légumes mixée Rôti de porc au romarin mixé Purée d'haricots verts Cotentin Crème pâtissière café	Potage poireau p. de terre Omelette mixée* Purée d'épinards Bouillie de froment au chocolat	Potage poireau p. de terre
19 MARDI	Chou-fleur vinaigrette mixé Matelote de poisson mixée Purée de p. de terre Yaourt aromatisé Purée pomme cassis	Potage de courgettes Jambon blanc mixé Purée de navets Flan vanille	Potage de courgettes
20 MERCREDI	Carotte cuite à la coriandre mixées Escalope de poulet à la crème mixée Purée de petits pois Fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage de céleri Filet de lieu beurre citron mixé Purée de courgettes Faisselle nature	Potage de céleri
21 JEUDI	Céleri rémoulade mixé* Bœuf bourguignon mixé Purée d'haricot beurre Yaourt nature Entremets chocolat	Potage de légumes Emincé de dinde sauce chasseur Purée de chou-fleur Crème dessert vanille	Potage de légumes
22 VENDREDI	Betterave mixée Filet de colin sauce oseille mixé Purée de carotte Fraidou Flan nappé caramel	Potage dubarry Sauté de porc au jus mixé Purée de céleri Purée pomme vanille	Potage dubarry
23 SAMEDI	Salade de pâtes tomate mixée* Emincé de dinde au paprika mixé Purée de navets Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes Jambon braisé sauce mère mixé Lentilles mixées Crème dessert chocolat	Potage de légumes
24 DIMANCHE	Concombre bulgare mixé* Bœuf au jus mixé Purée de p. de terre Fondu président Crème dessert caramel	Velouté de lentilles corail Haché de veau au jus mixé Purée d'haricots verts Fromage blanc au miel	Velouté de lentilles corail

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





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

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
25 LUNDI	Potage poireaux p. de terre Betteraves à l'ail Poulet sauce pomme cidre Pâtes tortis Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets café	Potage poireaux p. de terre Semoule fantaisie Blettes au bœuf *** Bûchette mi chèvre Flan vanille	Potage poireaux p. de terre Jambon blanc Purée de brocolis Poire	Bouillie de froment à la vanille (grand)
26 MARDI	Potage crécy Haricots verts vinaigrette Echine demi-sel Lentilles Edam Purée pomme verveine	Potage crécy Salade Arizona Filet de lieu sauce citron Mitonnée de légumes Yaourt aromatisé Kiwi	Potage crécy Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat	Tapioca au lait (grand)
27 MERCREDI	Potage de légumes Pâté de foie Hachis Parmentier *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de perles citron coriandre Omelette nature Petit pois Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Gratin de poisson Brunoise de légumes Crème pâtissière aux amandes	Semoule au lait (grand)
28 JEUDI	Velouté d'asperges Tomate vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat	Velouté d'asperges Chou blanc à la japonaise Paupiette de veau angevine Pâtes penne rigate Camembert Purée pomme rhubarbe	Velouté d'asperges Clafoutis au fenouil Salade verte en chiffonnade Orange	Bouillie de froment au café (grand)
29 VENDREDI	Potage de légumes Céleri râpé aux raisins vinaigrette 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 Crème au citron	Potage de légumes Feuilleté au fromage Fondue de poireau Poire	Tapioca au lait (grand)
30 SAMEDI	Potage à l'oseille 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 Coquillettes Cotentin Purée pomme cannelle	Potage à l'oseille Pizza Reine Salade verte en chiffonnade Flan vanille	Riz au lait (grand)
1 DIMANCHE	Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce crème Haricots beurre Crème anglaise Moelleux nature	Potage de légumes Concombre vinaigrette Jambonneau et moutarde dose P. de terre rissolées Fraidou Liégeois café	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pomme du Verger	Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand)

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade Arizona : riz, tomate, petits pois, maïs, emmental
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Chou blanc à la japonaise: chou blanc sauce soja
 *Sauce à l'ancienne : crème, champignons, lardons
 Mitonnée de légumes : courgette, carotte, haricot vert

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

Appellation d'Origine Protégée

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

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



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

MENU Facile à manger

NOM DU CLIENT

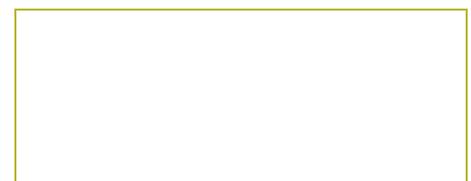
MENU A Facile à manger	
LUNDI 25	Semoule fantaisie Blettes au bœuf *** Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets café
	Salade de riz mimosa Filet de lieu sauce citron Mitonnée de légumes Yaourt aromatisé Purée pomme verveine
	Pâté de foie Hachis Parmentier *** Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel
	Betterave vinaigrette Clafoutis au fenouil Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat
	Haricots verts vinaigrette Marmite de poisson Riz créole Fondu président Mousse au chocolat au lait
SAMEDI 30	Carottes cuites vinaigrette Omelette Coquillettes Cotentin Fromage blanc au coulis de fraise
	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce crème Haricots beurre Crème anglaise Moelleux nature

COMPLEMENTS
Bouillie de froment à la vanille (grand)
Tapioca au lait (grand)
Semoule au lait (grand)
Bouillie de froment au café (grand)
Tapioca au lait (grand)
Potage à l'oseille Riz au lait (grand)
Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand)

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Mitonnée de légumes : courgette, carotte, haricot vert





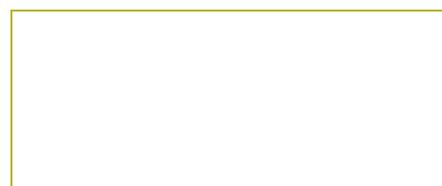
Semaine n°17- du 25 Avril au 1er Mai 2022

NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL	MENU C PAUVRE EN SEL	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL
25 LUNDI	Betteraves à l'ail SSE Poulet sauce pomme cidre SSE Pâtes tortis SSE Fromage frais nature Entremets café	Potage de légumes SSE jambon blanc SSE Purée de brocolis SSE Poire	Potage de légumes SSE
26 MARDI	Haricots verts vinaigrette SSE Escalope de porc au jus SSE Lentilles SSE Yaourt aromatisé Purée pomme verveine	Potage crécy SSE Emincé de dinde au jus SSE Riz créole SSE Liegeois chocolat	Potage crécy SSE
27 MERCREDI	Macédoine de légumes vinaigrette SSE Hachis Parmentier SSE *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes SSE Gratin de poisson SSE Brunoise de légumes SSE Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes SSE
28 JEUDI	Tomate vinaigrette SSE Sauté de dinde au jus SSE Carottes braisées SSE Yaourt nature Gaufre au chocolat	Velouté d'asperges SSE Clafoutis au fenouil SSE Salade verte en chiffonnade SSE Orange	Velouté d'asperges SSE
29 VENDREDI	Céleri râpé aux raisins SSE Marmite de poisson SSE Riz créole SSE Emmental Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes SSE Omelette SSE Fondue de poireau SSE Poire	Potage de légumes SSE
30 SAMEDI	P. de terre échalote SSE Sauté de bœuf aux herbes SSE Courgettes braisées SSE Cotentin Fromage blanc au coulis de fraise	Potage à l'oseille SSE Escalope de dinde au jus SSE Coquillettes SSE Flan vanille	Potage à l'oseille SSE
1 DIMANCHE	Concombre vinaigrette SSE Filet de colin sauce crème SSE Haricots beurre SSE Crème anglaise Moelleux nature	Potage de légumes SSE Haché de veau au jus SSE Purée de p. de terre SSE Pomme du Verger	Potage de légumes SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





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

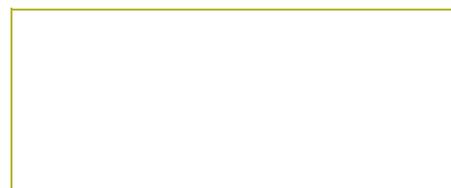
NOM DU CLIENT

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
25 LUNDI	<p>Betteraves à l'ail</p> <p>Poulet sauce pomme cidre</p> <p>Pâtes tortis</p> <p>Petit fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Entremets café s/sucre</p>	<p>Potage poireaux p. de terre</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Poire</p>	<p>Potage poireaux p. de terre</p>
26 MARDI	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Echine demi-sel</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme verveine</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Galette garnie volaille champignons</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Entremets chocolat s/sucre</p>	<p>Potage crécy</p>
27 MERCREDI	<p>Pâté de foie</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme du Verger</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Semoule au lait s/ sucre</p>	<p>Potage de légumes</p>
28 JEUDI	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'ancienne*</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Bouillie de froment au café s/ sucre</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>Clafoutis au fenouil</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Orange</p>	<p>Velouté d'asperges</p>
29 VENDREDI	<p>Céleri sauce fromage blanc</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème au citron s/sucre</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Fondue de poireau</p> <p>Poire</p>	<p>Potage de légumes</p>
30 SAMEDI	<p>P. de terre échalote</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc au coulis de fraises s/sucre</p>	<p>Potage à l'oseille</p> <p>Pizza Reine</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Purée pomme cannelle</p>	<p>Potage à l'oseille</p>
1 DIMANCHE	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce crème</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Moelleux nature s/sucre</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Pomme du Verger</p>	<p>Potage de légumes</p>

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

*Sauce à l'ancienne : crème, champignons, lardons





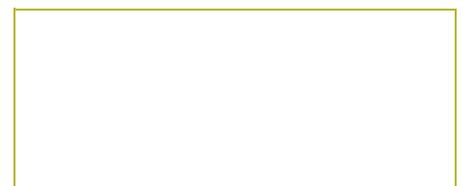
Semaine n°17- du 25 Avril au 1er Mai 2022

NOM DU CLIENT

MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse

	MENU A PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL, SUCRE
25 LUNDI	Betteraves à l'ail SSE Poulet sauce pomme cidre SSE Pâtes tortis SSE Fromage frais nature Entremets café s/sucre	Potage poireaux p. de terre SSE jambon blanc SSE Purée de brocolis SSE Poire	Potage poireaux p. de terre SSE
26 MARDI	Haricots verts vinaigrette SSE Escalope de porc au jus SSE Lentilles SSE Yaourt nature Purée pomme verveine	Potage crécy SSE Emincé de dinde au jus SSE Riz créole SSE Entremets chocolat s/sucre	Potage crécy SSE
27 MERCREDI	Macédoine de légumes vinaigrette SSE Hachis Parmentier SSE *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes SSE Gratin de poisson SSE Brunoise de légumes SSE Semoule au lait s/ sucre	Potage de légumes SSE
28 JEUDI	Tomate vinaigrette SSE Sauté de dinde au jus SSE Carottes braisées SSE Yaourt nature Bouillie de froment au café s/ sucre	Velouté d'asperges SSE Clafoutis au fenouil SSE Salade verte en chiffonnade SSE Orange	Velouté d'asperges SSE
29 VENDREDI	Céleri râpé aux raisins SSE Marmite de poisson SSE Riz créole SSE Emmental Crème au citron s/sucre	Potage de légumes SSE Omelette SSE Fondue de poireau SSE Tapioca au lait s/sucre	Potage de légumes SSE
30 SAMEDI	P. de terre échalote SSE Sauté de bœuf aux herbes SSE Courgettes braisées SSE Cotentin Fromage blanc au coulis de fraises s/sucre	Potage à l'oseille SSE Escalope de dinde au jus SSE Coquillettes SSE Purée pomme cannelle	Potage à l'oseille SSE
1 DIMANCHE	Concombre vinaigrette SSE Filet de colin sauce crème SSE Haricots beurre SSE Yaourt nature Moelleux nature s/sucre	Potage de légumes SSE Haché de veau au jus SSE Purée de p. de terre SSE Pomme du Verger	Potage de légumes SSE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





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

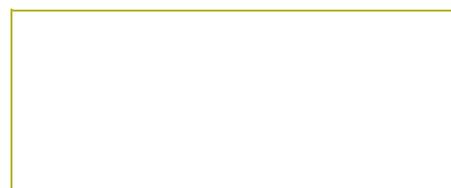
NOM DU CLIENT

MENU CONFORT DIGESTIF

	MENU A CONFORT DIGESTIF	MENU C CONFORT DIGESTIF	COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF
25 LUNDI	Semoule mimolette Poulet rôti Pâtes tortis Fromage frais nature Entremets café	Potage poireaux p. de terre Jambon blanc Blettes Poire	Potage poireaux p. de terre
26 MARDI	Salade de riz mimosa Escalope de porc au jus Mitonnée de légumes Edam Purée pomme verveine	Potage crécy Emincé de dinde au jus Riz créole Liégeois chocolat	Potage crécy
27 MERCREDI	Surimi Hachis Parmentier *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Gratin de poisson Brunoise de légumes Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes
28 JEUDI	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde au jus Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat	Velouté d'asperges Clafoutis au fenouil Penne rigate Purée de pomme	Velouté d'asperges
29 VENDREDI	Haricots verts vinaigrette Marmite de poisson Riz créole Fondu président Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Omelette Fondue de poireau Poire	Potage de légumes
30 SAMEDI	Carottes cuites vinaigrette Sauté de bœuf aux herbes Polenta crémeuse Cotentin Fromage blanc nature	Potage à l'oseille Escalope de dinde au jus Coquillettes Flan vanille	Potage à l'oseille
1 DIMANCHE	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce crème Haricots beurre Crème anglaise Moelleux nature	Potage de légumes Haché de veau au jus Purée de p. de terre Pomme du Verger	Potage de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Mitonnée de légumes : courgette, carotte, haricot vert





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

NOM DU CLIENT

MENU MIXE

	MENU A MIXE	MENU C MIXE	COMPLEMENTS MIXE
LUNDI 25	Betteraves vinaigrette mixées Escalope de poulet sauce pomme cidre mixée Purée de blettes Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets café	Potage poireaux p. de terre Jambon blanc mixé Purée de brocolis Flan vanille	Potage poireaux p. de terre
MARDI 26	Haricots verts vinaigrette mixés Escalope de porc au jus mixée Lentilles mixées Yaourt aromatisé Purée pomme verveine	Potage crécy Emincé de dinde au jus mixé Purée de courgettes Liégeois chocolat	Potage crécy
MERCREDI 27	Macédoine de légumes mixée Bœuf au jus mixé Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Filet de lieu sauce citron mixé Purée d'épinards Fromage blanc aux fruits	Potage de légumes
JEUDI 28	Salade de chou rouge fumé mixé* Sauté de dinde à l'ancienne mixé Purée de carottes Yaourt nature Crème dessert vanille	Velouté d'asperges Haché de veau au jus mixé Purée de fenouil Purée pomme rhubarbe	Velouté d'asperges
 VENDREDI 29	Céleri rémoulade mixé* Marmite de poisson mixée Purée de p. de terre Fondu président Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Omelette mixée* Purée de navets Crème au citron	Potage de légumes
SAMEDI 30	Carottes cuites vinaigrette mixées Sauté de bœuf aux herbes mixé Purée de courgette Cotentin Fromage blanc au coulis de fraise	Potage à l'oseille Escalope de dinde au jus mixée Purée de céleri Flan vanille	Potage à l'oseille
DIMANCHE 1	Tian petits pois carottes mixé* Filet de colin sauce crème mixé Purée d'haricots beurre Fraidou Liégeois café	Potage de légumes Haché de veau au jus mixé Purée de p. de terre Purée de pommes	Potage de légumes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

