

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 15 AU 21 NOVEMBRE 2021

LUNDI	15-nov	MARDI	16-nov	MERCREDI	17-nov	JEUDI	18-nov	VENREDI	19-nov
Potage		Macédoine mayonnaise		Salade jaune (tortil, œuf, maïs)		Carottes râpées vinaigrette		Pommes de terre mimosa	
Couscous merguez		Nuggets de blé / ketchup		Boulettes de bœuf sauce curry		Tartillette (plat complet)		Cœur de colin crème de persil	
		Ketchup		Sauce curry				Sauce crème de persil	
Semoule	70 %			Courgettes à la tomate	30%	Salade verte		Epinards béchamel	30%
Légumes couscous	30%			Purée	70 %			Riz créole	70 %
		Frites	++						
Fromage blanc sucré		Edam (en portion)				Gouda (en portion)		Fromage bûchette (à couper par vos soins)	
				Petit suisse aromatisé					
Donut sucré		Fruit				Gâteau au chocolat maison			
				Madeleine				Mousse au chocolat	



Cuisines sur place

Légume frais

Plat végétarien

nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

NOM DU CLIENT



SEMAINE DU 29 NOVEMBRE AU 3 DECEMBRE

LUNDI

29-nov

MARDI

30-nov

MERCREDI

1-déc

JEUDI

2-déc

VENREDI

3-déc

Potage				Salade coleslaw		Tomate mozarella		Salade de pâtes multicolores (tori, mais, tomate)	
		Crêpe au fromage							
Petit salé		Sauté de bœuf aux oignons		Paupiette de veau sauce tomate		Lasagne bolognaise		Galette de blé - épinard	
Jus				Sauce tomate				Ketchup	
				Ketchup					
Lesilles				Purée	++	Salade verte			
		Coquillettes	++						
								Frites	++
Yaourt sucré				Petit suisse sucré				Camembert (à couper par vos soins)	
		Crème de gruyère							
Pompon		Fruit				Tiramisu		Fruit au sirop	
				Coupelle pomme coing					

Cuisiné sur place

Légume frais



Plat végétarien

Novauté

Produit issu de l'agriculture biologique

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 13 AU 19 DECEMBRE 2021



Menus à nous retourner avant le JEUDI 23 SEPTEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	13-déc	14-déc	15-déc	16-déc	17-déc	
Salade de riz au surlinl				Mousse de canard (à couper par vos soins)	Pizza	
		Tomate vinaigrette				
Boulettes de bœuf sauce tomate		Pâte à la carbonara (plat complet)	Filet de poulet sauce barbecue	Parmenier de canard	Couscous végétarien (pois chiche)	
Sauce tomate			Sauce barbecue			
Ratatouille	50%	PLAT COMPLET	Purée de carottes	Salade verte	Semoule	70%
Boulgour	50%		Purée		Légumes couscous	30%
Petit suisse sucré		Petit moulé nature	Kiri	Clémentine	Emmental (en portion)	
Fruit			Pêche au sirop	Bûche de Noël		
		Madeline			Gélaté vanille	



Cuisiné sur place



Légume frais



Plat végétarien



œuvéculé



Produit issu de l'agriculture biologique