NOM ET PRENOM + N°TOURNEE

SEMAINE N°49 : Du lundi 6 décembre au dimanche 12 décembre 2021

Tél 05 49 44 59 99

	LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021	SAMEDI 11 décembre 2021	DIMANCHE 12 décembre 2021
Menus élaborés par la diététicienne	*Menu Equilibre N° 1*	*Menu Equilibre N° 1*	*Menu Equilibre N° 1*	*Menu Equilibre N° 1*	*Menu Equilibre N° 1*	*Menu Equilibre N° 1*	*Menu Equilibre N° 1*
	Râpé de courgettes	Champignons mayonnaise	Œuf dur ciboulette	Pâté de campagne	Salade nordique	Pamplemousse	Fond d'artichaud farci
	Osso bucco de dinde (avec os)	Langue de bœuf	Viande Cassoulet	Poisson du marché	Filet de poulet crémé	Rognons au vin d'Anjou	Rôti de bœuf
	Macaronis	Haricots-verts	Haricot blanc à la tomate	Carotte vichy	Spaghettis	Purée de céleri	Pomme noisette
	Rondelé à la fleur de sel	Yaourt bio	Gouda coupé main	Yaourt nature	Tartare	Camembert "coupé main"	Chèvre sec
	Gâteau de riz	Poire au sirop	Kiwi	Crème pâtissière aux fruits	Banane	Crème praliné	Forêt noire
	Menu Equilibre N° 2	*Menu Equilibre N° 2*	*Menu Equilibre N° 2*	*Menu Equilibre N° 2*	*Menu Equilibre N° 2*	*Menu Equilibre N° 2*	*Menu Equilibre N° 2*
	Salami	Concombre & tomate vinaigrette	Salade Marco Polo	Friand fromage	Mortadelle	Carottes râpées	Salade d'encornet
	Pavé de merlu à la bordelaise	Saucisse de volaille	Bœuf bourguignon	Palette de porc à la diable	Saumonette sauce Nantua	Cuisse de poulet aux épices	Sauté de biche
	Céleri persillé	Lentilles	Salsifis au beurre	Purée de pomme de terre	Poêlée de navets au persil	Coquillettes	Champignons /galette pomme de terre
	Chèvre "coupé main"	Cantafrais	Petit suisse	Bleu d'Auvergne "coupé main"	Yaourt fermier	Rondelé	Pyrénées "coupé main"
	Crème café	Cake aux fruits	Tarte Normande	Clémentines	Entremet citron	Poire	Far aux pruneaux

merci de cocher ce que vous souhaitez manger chaque jour en indiquant la quantité de chaque élément POUR UN TOTAL DE 4, 5 ou 6 ELEMENTS

MENU A LA CARTE	LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021	SAMEDI 11 décembre 2021	DIMANCHE 12 décembre 2021
	Potage poireaux pomme de terre	Crème d'asperges	Potage maison dubarry	Soupe de champignons	Potage paysan	Consommé de volaille	Potage cresson
ENTREES	Betteraves rouges à la moutarde	Salade marine	Jambon blanc	Chou rouge râpé	Céleri citronné	Macédoine mayonnaise	Mousse de foie
ENTREES	Râpé de courgettes	Champignons mayonnaise	Œuf dur ciboulette	Pâté de campagne	Salade nordique	Pamplemousse	Fond d'artichaud farci
ENTREES	Crêpe aux champignons	Andouille	Taboulé	Salade haricot-vert / échalote	Maquereau vin blanc	Saucisson ail et sec	Asperges vertes et blanches
ENTREES	Salami	Concombre & tomate vinaigrette	Salade Marco Polo	Friand fromage	Mortadelle	Carottes râpées au citron	Salade d'encornet
VIANDES / POISSONS	Potée auvergnate	Blanquette marine	Cordon bleu de volaille	Paleron de bœuf au vin	Chipolatas	Limande sauce Bercy	Canard à l'orange
VIANDES / POISSONS	Osso bucco de dinde (avec os)	Langue de bœuf	Viande Cassoulet	Poisson du marché	Filet de poulet crémé	Rognons au vin d'Anjou	Rôti de bœuf
VIANDES / POISSONS	Pavé de merlu	Saucisse de volaille	Bœuf bourguignon	Palette de porc à la diable	Saumonette sauce Nantua	Cuisse de poulet aux épices	Sauté de biche
VIANDES / POISSONS	Fricadelle de bœuf	Quenelle de veau	Feuilleté de poisson	Escalope de dinde au jus	Rissolette de veau	Jambon grill	Merlu sauce aurore
GARNITURES	Chou blanc braisé	Pomme vapeur	Courgettes poêlées	Riz créole	Jardinière de légumes	Quinoa bio	Endive /patate douce
GARNITURES	Macaronis	Haricots-verts	Haricot blanc à la tomate	Carotte vichy	Spaghettis	Purée de céleri	Pomme noisette
GARNITURES	Céleri persillé	Lentilles	Salsifis au beurre	Purée de pomme de terre	Poêlée de navets au persil	Coquillettes	Champignons /galette pomme de terre
GARNITURES	Petits pois / carottes	Epinards	Coquillettes	Côte de blettes aillées	Semoule	Ratatouille	Riz pilaf
FROMAGES / LAITAGES	Faiselle de chèvre	Emmental coupé main	Samos	Fromage blanc	Mimolette coupé main	Fromage blanc	Duo brie et chèvre
FROMAGES / LAITAGES	Rondelé à la fleur de sel	Yaourt bio	Gouda coupé main	Yaourt nature	Tartare	Camembert "coupé main"	Chèvre sec
FROMAGES / LAITAGES	Chèvre "coupé main"	Cantafrais	Petit suisse	Bleu d'Auvergne "coupé main"	Yaourt fermier	Rondelé	Tome noire"coupé main"
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Yaourt nature	Cantafrais	Petit suisse	Yaourt bio	Chanteneige
DESSERTS / FRUITS	Poire	Entremet framboise	Roulé aux fraises	Liégeois vanille	Crème chocolat	Pomme cuite et coulis caramel	Bavarois passion
DESSERTS / FRUITS	Riz au lait	Poire au sirop	Kiwi	Crème pâtissière aux fruits	Banane	Crème praliné	Forêt noire
DESSERTS / FRUITS	Crème café	Cake aux fruits	Tarte Normande	Clémentines	Entremet citron	Poire	Far aux pruneaux
DESSERTS / FRUITS	Mosaïque de fruits	Pomme	Marmelade de pêche	Compote pomme	Cocktail de fruits	Crème vanille	Orange
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

RECAPITULATIF DE LA COMMANDE (partie reservée à l'agent de portage, merci de ne rien cocher ici)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
6 éléments	6 éléments	6 éléments	6 éléments	6 éléments	6 éléments	6 éléments
5 éléments	5 éléments	5 éléments	5 éléments	5 éléments	5 éléments	5 éléments
4 éléments	4 éléments	4 éléments	4 éléments	4 éléments	4 éléments	4 éléments