









DEMARCHE QUALITE
PROCESSUS : LOGISTIQUE
Sous-processus : cuisine

MENUS SEMAINE 46



Codification : Semaine 46
Version : 1

Date : 14/11/2022
Date de fin d'affichage : 21/11/2022
Diffusion : générale

Jours	DEJEUNER	DINER
Lundi 14 novembre 	Betteraves rouges Sauté de porc (origine France) Frites Fournols Fruit de saison	POTAGE Ragoût du potager Rondelé noix Pruneaux au sirop
Mardi 15 novembre 	Saucisson à l'ail  Bœuf flamand (bœuf origine France)  Haricots verts Fourme d'Ambert Coupe d'agrumes	POTAGE Tarte aux trois fromages Salade verte Compote
Mercredi 16 novembre 	Macédoine et œufs Poulet basquaise Courgettes rondelles Semoule caramel  Endive en salade	POTAGE Salade de pommes de terre au thon vinaigrette Fripon Fruit de saison
Jeudi 17 novembre 	Potée auvergnate (Porc origine France)  Epinards St Nectaire Fruit de saison	POTAGE Feuilleté viande  Salade verte « Fait Maison » Pomme cuite 
Vendredi 18 novembre	Carottes râpées (origine Créchy) Pané de cabillaud Riz pilaf Banane 	POTAGE Salsifis paysanne Tomme des Pyrénées  Chouquette
Samedi 19 novembre 	 Chipolatas (origine France) Lentilles au jus Brie Fruit de saison	POTAGE Pâté aux pommes de terre  Duo de salade « Fait Maison » Crème dessert vanille
Dimanche 20 novembre Croissants 	Terrine saumon mayonnaise  Jambon au porto (origine France) Poêlée des campagnes  Emmental Tarte au citron 	VELOUTE DE CELERIS Spaghettis à la bolognaise Cocktail de fruits 



Les pommes de terre et les carottes proviennent de la ferme de Créchy

