














DEMARCHE QUALITE
PROCESSUS : LOGISTIQUE
Sous-processus : cuisine

MENUS SEMAINE 48



Codification : Semaine 48
Version : 1

Date : 28/11/2022
Date de fin d'affichage : 05/12/2022
Diffusion : générale

Jours	DEJEUNER	DINER
Lundi 28 novembre 	Rillette du Mans  Sauté de dinde (origine France) Riz au petit légume Buchette de chèvre Fruit de saison	POTAGE Lasagne saumon Fromage blanc fruité
Mardi 29 novembre 	Asperge vinaigrette  Petit salé (origine France) Lentilles vertes Flan aux abricots maison	POTAGE Salade rouge et museau St Nectaire Banane
Mercredi 30 novembre 	Surimi sauce cocktail Bœuf braisé (origine France) Carottes jeunes Carré président Gâteau d'anniversaire	POTAGE Bouchée à la reine  « Fait Maison » Emmental Compote
Jeudi 1^{er} décembre 	Jambon blanc Tête de veau (origine UE) gribiche Pommes de terre vapeur Petits suisse fruités	POTAGE Croustade poulet poireaux Montboissier Pruneaux au sirop
Vendredi 02 décembre	Haricots verts vinaigrette Poisson tomates origan Ratatouille Camembert Fruit de saison	POTAGE Œuf dur tiède Poêlée de Légumes Tomme de Savoie Liégeois vanille
Samedi 03 décembre 	 Boudin noir aux pommes (origine France) Purée Yaourt aux fruits	POTAGE Pâté chaud vigneron  Endive salade « Fait Maison » Semoule caramel
Dimanche 04 décembre Pains au chocolat	Crème forestière  Cuisse de canettes (origine France) Navets glacés Bleu d'auvergne Eclair	VELOUTE DE POIREAUX Faisselles Echalote persil Pommes de terre vapeur Pêche au sirop



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

