

## MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE JUIN 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
ven. 16	Jardinière.	Fruit.	Poisson du jour, sauce curcuma, thym et miel, purée aux petits légumes.	Hachis parmentier aux légumes de saison. (porc/boeuf)	Lasagne aux épinards et au saumon.	Poisson du jour, sauce curcuma, thym et miel, purée aux petits légumes.	Salade d'aubergines à l'italienne.
sam. 17	Mexicain.	Crème dessert.	Oiseau sans tête (p/b), écrasé de pommes de terre aux poireaux.		Cuisse de lapin sauce rougail, champignons, p. de terre persillées.	Oiseau sans tête (p/b), écrasé de pommes de terre aux poireaux.	Fromage frais aux fines herbes.
dim. 18	Forestière. (champignons)	Yaourt.	Cordon bleu (dinde),sauce moutarde, petits pois à la française, et pdt.		Rôti de porc, sauce BBQ, oignons grillés et pdt au four au cumin.	Cordon bleu (dinde), sauce moutarde, petits pois à la française, pdt.	Coeurs de palmier.
lun. 19	Tomate.	Compotine.	Cipolata (porc/boeuf), compote, purée.	Taboulé à la volaille. (plat froid)	Burger d'autruche, sauce porto, champignons à l'ail et pdt cubes rissolées.	Cipolata (porc/boeuf), compote, purée.	Salade de pommes de terre.
mar. 20	Freneuse. (Navets)	Yaourt.	Pavé de dindonneau aigre doux, riz au mix chinois.	Rôti de porc aux fruits et sa garniture. (plat froid)	Veau Marengo, poivrons grillés et gratin dauphinois.	Pavé de dindonneau, aigre doux, riz au mix chinois.	Salade de champignons.
mer. 21	Menu d'été : Julienne de légumes	Biscuit.	Epigrammes d'agneau, rata-touille, pâtes grecques et petits oignons.	Salade Créole : (avocat/pdt/crevettes/...) (plat froid)	Saumon, sauce duglérée, tian de légumes, pommes de terre grill.	Epigrammes d'agneau, rata-touille et pâtes grecques et petits oignons.	Concombre au surimi.
jeu. 22	Minestrone.	Crème dessert.	Gyros de porc, sauce vert pré, chou fleur, purée.	Tartines, fromage blanc aux fines herbes et radis. (plat froid)	Coquelet, sauce diable, courgettes à l'orange et au thym, pdt grill.	Gyros de porc, sauce vert pré, chou fleur, purée.	Salade du pêcheur.
ven. 23	Provençale.	Yaourt.	Filet de colin, sauce à l'aneth, épinards, riz.	Omelette sauce au fromage, pâtes aux petits légumes. (plat chaud)	Mix grill, soja miel sésame, carottes, pommes de terre cubes rissolées.	Filet de colin, sauce à l'aneth, épinards, riz.	Salade de princesse.
sam. 24	Cerfeuil.	Fruit.	Boulettes (p/b)(4), sauce espagnole, chou fleur à la crème, pommes de terre.		Pilons (2) de poulet, mix de maïs/haricots rouge, pdt macaire.	Boulettes (p/b)(4), sauce espagnole, chou fleur à la crème, pommes de terre.	Salade de fruits de mer.
dim. 25	Oignons.	Biscuit.	Chou farci (volaille), carottes, pommes de terre.		Escalope milanaise citron, sauce à la courgette, tagliatelles au basilic.	Chou farci (volaille), carottes, pommes de terre.	Coeurs d'artichauts.
lun. 26	Méditerranéenne.	Yaourt.	Saucisse de campagne, princesses, pommes de terre vapeur.	Tête de veau en tortue et sa garniture. (plat froid)	Plat végétarien: Poivron farci (légumes) coulis de tomate, semoule.	Saucisse de campagne, princesse, pommes de terre vapeur.	Salade de viande.
mar. 27	Céleri rave.	Biscuit.	Suprême de volaille sauce béarnaise, épinards, p. de terre persillées.	Salade de pâtes aux légumes, dés de jambon (porc).(plat froid)	Paëlla royale (moules bio)	Suprême de volaille, sauce béarnaise, épinards, p. de terre persillées.	Salade taboulé.
mer. 28	Potage du chef.	Crème dessert.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Spaghetti bolognaise. (boeuf)	Filet de poisson, sauce aux baies roses, tomate grill et riz.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Salade de jambon/poireau.
jeu. 29	Crecy. (carottes)	Compotine.	Pasta macaroni, jambon fromage, garni aux dés de tomates et petit pois.	Tomate mozzarella et sa garniture. (plat froid)	Navarin d'agneau estival, duo de carottes, pommes de terre persillées.	Pasta macaroni, jambon fromage, garni aux dés de tomates et petit pois.	Salade de carottes à la coriandre.
ven. 30	Florentin: (épinards)	Biscuits.	Carbonnade de boeuf au pain d'épices, jeunes carottes, pommes de terre.	Gratin de pommes de terre aux courgettes/lardons (porc). (plat chaud)	Poitrine de veau farcie, sauce champignons à la grecque, princesse, pdt.	Carbonnade de boeuf au pain d'épices, jeunes carottes, pommes de terre.	Salade coleslaw.