

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE JUILLET 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
sam. 1	Aubergines/ tomates.	Yaourt.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou fleur et purée.		Suprême de volaille (zestes citrons/oranges), duo courgettes.pdt	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou fleur et purée.	Salade de chou fleur au jambon.
dim. 2	Cressonnière.	Fruit.	Goulash hongroise, (porc) pommes de terre persillées.		Mix grill (saucisse veau/ pilon poulet) au romarin, bouquetière et dauphinois.	Goulash hongroise,(porc) pommes de terre persillées	Coeur d'artichaut.
lun. 3	Parisien. (poireaux)	Compotine.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Assiette de tête de veau en tortue (porc) vinaigrette (plat froid)	Coq au vin, haricots verts, purée Lyonnaise au fromage.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Salade de thon.
mar. 4	Carotte (curry).	Fruit.	Grill burger(boeuf) sauce vierge (tomate/ fines herbes) bouquetière pdt.	Jambon fumé au kiwi et sa garniture. (plat froid)	Mignon de porc, moutarde,champignons, pommes de terre rissolées.	Grill burger(boeuf) sauce vierge (tomate/ fines herbes) bouquetière pdt.	"Tête de veau en tortue" vinaigrette.
mer. 5	Poivron/tomate.	Yaourt.	Saucisse de veau, chou rouge purée.	Plat végétarien : Nuggets de blé, sauce choron, mélange mexicain,pdt.	Filet de poisson au baies roses céleri rave, pdt grill au romarin.	Saucisse de veau, chou rouge purée.	Coeurs de palmier
jeu. 6	Saint Germain (pois cassés).	Biscuit.	Vol au vent et riz pilaff persillé et aux dés de tomates.	Assiette de poisson Belle-Vue et sa garniture.(plat froid)	Manchons de canard à l'orange, gratin de choux frisé et duchesse	Vol au vent et riz pilaff persillé et aux dés de tomates.	Salade de légumes.
ven. 7	Paysanne.	Crème dessert.	Poisson du jour béarnaise, écrasé de pdt aux poireaux.	Lasagne bolognaise (boeuf).	Escalope de porc lentilles/brunoise, écrasé de pdt à l'huile d'olive	Poisson du jour béarnaise, écrasé de pdt aux poireaux.	Salade de riz.
sam. 8	Soubise (bouillon de vol/oignons).	Yaourt.	Crépinette (porc/boeuf), duo de purées carottes/épinards.		Jambonnette de volaille, poires à la cannelle et pdt cubes sautées.	Crépinette (porc/boeuf), duo de purées carottes/épinards.	Salade de lentilles.
dim. 9	Crème de volaille.	Biscuit.	Blanc de volaille, princesses, pommes de terre.		Brochette mixte (p/b) provençale, aubergines,pdt au four beurre/ail.	Blanc de volaille, princesses, pommes de terre.	Feta à l'huile d'olive et à l'origan.
lun. 10	Velouté d'asperges.	Fruit.	Pâtes Bolognaise (boeuf)	Salade Club : fromage, jambon de dinde, tartines. (plat froid)	Poulet basquaise champ./poivrons/olives pdt cubes sautées.	Pâtes Bolognaise (boeuf)	Oeufs mimosa.
mar. 11	Julienne. (mix légumes).	Biscuit.	Saucisse de volaille, sauce au yaourt, jeunes carottes et pdt.	Omelette (bio), mesclum de salade et pdt. (plat froid)	Fricassée de porc aigre douce, ananas/soja, riz aux oeufs/petits pois	Saucisse de volaille, sauce au yaourt, jeunes carottes et pdt.	Salade de jambon poireau.
mer. 12	Tomates.	Crème dessert.	Boulettes (4)(porc/boeuf) sauce lapin, riz aux petits légumes.	Poêlée de légumes et dés de jambon et pdt en chemise rôtie.	Roulades de poisson,sauce curry tomate, haricots beurre, pdt vapeur.	Boulettes (4)(porc/boeuf) sauce lapin, riz aux petits légumes.	Salade de poulet nature.
jeu. 13	Velouté de courgettes.	Yaourt.	Waterzooi de volaille, julienne de carottes et poireau, pdt persillées.	Tartines de fromages frais aux fines herbes et radis.(plat froid).	Langue de boeuf, sauce charcutière, champignons frais et pdt grill.	Waterzooi de volaille, julienne de carottes et poireau, pdt persillée.	Salade de tomate crevettes(roses)
ven. 14	Vert pré.	Fruit.	Croustillant de poisson, sauce citron, courgettes, pdt naturees.	Ravioli tomate crème et fromage.(volaille).	Plat végétarien :Poivron farci(légumes), coulis tomates,boulgour (bio).	Croustillant de poisson, sauce citron, courgettes, pdt naturees.	Fromage blanc aux fines herbes
sam. 15	Fréneuse (navets)	Biscuit.	Pavé de dindonneau estragon,haricots verts, pdt l'ail.		Rôti de porc, sauce pommes/curry, fenouil à la crème, pdt rissolées.	Pavé de dindonneau estragon,haricots verts, pdt l'ail.	Salade de boulgour.