

## MENUS DE DEUXIEME QUINZAIN DE MOIS DE JUILLET 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
dim. 16	Poireaux.	Compotine.	Saucisse campagne (p/b), mélange maïs/petits pois, pommes de terre vapeur.		Nasi goreng (aiguillettes de poulet, soja, carottes, poireau, ...)	Saucisse campagne (p/b), mélange maïs/petits pois, pommes de terre vapeur.	Champignons à la grecque.
lun. 17	Pêcheur.	Yaourt.	Cordon bleu (dinde) archiduc, coquillettes aux petits légumes.	Quiche lorraine et sa garniture. (plat froid)	Sauté de porc à l'orange, gratin de chou fleur et pomme de terre Macaire.	Cordon bleu (dinde) archiduc, coquillettes aux petits légumes.	Macédoine de légumes.
mar. 18	Parmentier.	Biscuit.	Oiseau sans tête (p/b) vert pré,céleri rave aux dés de tomates, pdt.	Salade Caesar: blanc de poulet/fromage /anchois (plat froid)	Brochette de dinde sauce Tikka Massala, mix pdt/poivrons/oignons grillés.	Oiseau sans tête (p/b) vert pré,céleri rave aux dés de tomates, pdt.	Oeufs mimosa.
mer. 19	Dubarry. (chou fleur)	Compotine.	Burger Hawaï (p/b) sauce aigre-douce à l'ananas, riz au maïs.	Poêlée de pdt garnies (feta dés de jambon /poivrons/oignons)chaud.	Aile de raie sauce aux câpres, courgettes vertes et jaunes, pdt vapeur.	Burger Hawaï (p/b) sauce aigre-douce à l'ananas, riz aux maïs.	Salade de poulet.
jeu. 20	Journée Italienne: Minestrone.	Fruit.	Pâtes (Bio) Bolognaise (boeuf).	Salade Piemontaise (p) (tomates/pdt/jambon/oeufs/ cornichons) (plat froid).	Escalope panée(dinde) crème gorgonzola champignons,pâtes pesto.	Pâtes (Bio) Bolognaise (boeuf).	Aubergines grillées.
ven. 21	Fête Nationale Argenteuil (asperges)	Gauff' au suc'	Poisson du jour, sauce Ostendaise, dés de tomates purée aux poireaux.		Cuisse de lapin à la gueuze et aux pruneaux, pdt persillées	Poisson du jour, sauce Ostendaise, dés de tomates purée aux poireaux.	Tomates crevettes
sam. 22	Brocoli.	Crème dessert.	Merguez (boeuf/agneau) coulis de tomate, semoule garnie courgette/oignons.		Mix grill (pilon,saucisse) sauce BBQ (miel et thym), tomate au four,riz pilaf.	Merguez (boeuf/agneau) coulis de tomate, semoule garnie courgette/oignons.	Salade de poisson.
dim. 23	Soupe oignons au bouillon de volaille.	Biscuit.	Cuisse de poulet, compote pommes/abricots et purée verte.		Brochette d'agneau sauce menthe fraîche, aubergine grillée, dauphinois.	Cuisse de poulet, compote pommes/abricots et purée verte.	Salade de jambon/poireau.
lun. 24	Potage du chef.	Biscuit.	Grill Burger, carottes, pdt parfumées au paprika, oignons/lardons.	Duo de Hareng et sardine et sa garniture.	Poulet Basquaise (2) (tomates/poivrons/olives/ origan) et blé.	Grill Burger, carottes, pdt parfumées au paprika, oignons/lardons.	Salade de pommes de terre.
mar. 25	Andalou.	Compotine.	Pain de viande (p/b), sauce dijonnaise, haricots princesses et pdt.	Taboulé à la volaille et sa garniture	Roulade de céleri au gratin (jambon de dinde) purée persillée.	Pain de viande (p/b), sauce dijonnaise, haricots princesses et pdt.	Salade de thon.
mer. 26	Crème champignons.	Yaourt.	Saucisse de volaille, chou rouge aux pommes et purée.	Pâtes (bio) jambon/fromage et petits pois.	Quenelle de brochet, sauce bisque, riz persillé à l'ail et tomate grill.	Saucisse de volaille, chou rouge aux pommes et purée.	Fromage.
jeu. 27	Journée grecque courgette, basilic.cumin.	Biscuit.	Epigrammes d'agneau, rata-touille, pâtes grecques aux oignons/courgettes.	Assiette Mezze : (tarama/tzaziki/feuilles de vignes/feta...)	Moussaka: Aubergines/pdt/haché de boeuf/sauce tomate.	Epigrammes d'agneau, rata-touille, pâtes grecques aux oignons/courgettes.	Salade de Feta.
ven. 28	Jardinière.	Fruit.	Poisson du jour, sauce curcuma, thym et miel, purée aux petits légumes.	Poêlée de légumes aux jambon (porc) et pdt en chemise. (plat chaud)	Lasagne à la volaille, épinards/ champignons et crème.	Poisson du jour, sauce curcuma, thym et miel, purée aux petits légumes.	Salade de viande. (porc)
sam. 29	Mexicain.	Crème dessert.	Pavé de dindonneau, écrasé de pommes de terre aux poireaux.		Cuisse de lapin sauce rougail, champignons, p. de terre persillées.	Pavé de dindonneau, écrasé de pommes de terre aux poireaux.	Fromage frais aux fines herbes.
dim. 30	Forestière. (champignons)	Yaourt.	Omelette,sauce gaspacho, petits pois, et pommes de terre persillées.		Rôti de porc, sauce BBQ, oignons grillés et p. de terre au four au cumin.	Omelette,sauce gaspacho, petits pois, et pommes de terre persillées.	Coeurs de palmier.
lun. 31	Tomate.	Compotine	Pâtes jambon/fromage garnies aux petits légumes.	Assiette de saucisson de jambon, mesclum de salade et tartines.	Paëlla royale : volaille et fruit de mer (moules bio)	Pâtes jambon/fromage garnies aux petits légumes.	Salade de poulet curry.