

## MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE AOÛT 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mer. 16	Poivron/tomate.	Yaourt.	Saucisse de veau, chou rouge purée.	Plat végétarien : Nuggets de blé(5), sauce choron, mélange mexicain,pdt.	Filet de poisson au baies roses et citron duo de courgette, pdt grill.	Saucisse de veau, chou rouge purée.	Coeurs de palmier
jeu. 17	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 fleurs et duchesse	Vol au vent et riz pilaff persillé et aux dés de tomates.	Salade de légumes.
ven. 18	Paysanne.	Crème dessert.	Poisson du jour béarnaise, écrasé de pdt aux poireaux.	Lasagne bolognaise (boeuf).	Escalope de porc bouquetière, écrasé de pdt à l'huile d'olive	Poisson du jour béarnaise, écrasé de pdt aux poireaux.	Salade de riz.
sam. 19	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 légumes.
dim. 20	Crème de volaille.	Biscuit.	Suprême de volaille, princesses, pommes de terre.		Brochette mixte (p/b) provençale, aubergines,pdt au four beurre/ail.	Suprême de volaille, princesses, pommes de terre.	Feta à l'huile d'olive et à l'origan.
lun. 21	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. 22	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. 23	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. 24	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. 25	Vert pré.	Fruit.	Croustillant de poisson, sauce citron, courgettes, pdt natures.	Ravioli tomate crème et fromage.(volaille).	Plat végétarien :Poivron farci(légumes), coulis tomates,boulgour (bio).	Croustillant de poisson, sauce citron, courgettes, pdt natures.	Fromage blanc aux fines herbes
sam. 26	Fréneuse (navets)	Biscuit.	Pavé de dindonneau estragon,haricots verts, pdt l'ail.		Rôti de porc, sauce pommes/curry, fenouil à la crème, pdt risollées.	Pavé de dindonneau estragon,haricots verts, pdt l'ail.	Salade de boulgour.
dim. 27	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. 28	Pêcheur.	Yaourt.	Cordon bleu (dinde) archiduc, coquillettes aux petits légumes.	Quiche lorraine et sa garniture. (plat froid)	Sauté de porc au citron et au miel, gratin de chou fleur et pomme de terre	Cordon bleu (dinde) archiduc, coquillettes aux petits légumes.	Macédoine de légumes.
mar. 29	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. 30	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. 31	Journée Italienne: Minestrone.	Fruit.	Pâtes (Bio) Carbonara (porc).	Salade Piemontaise (p) (tomates/pdt/jambon/oeufs/cornichons) (plat froid).	Escalope panée(dinde) crème gorgonzola champignons,pâtes pesto.	Pâtes (Bio) Carbonara (porc).	Aubergines grillées.