

MENUS DE DEUXIEME QUINZAIN DE MOIS DE SEPTEMBRE 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
sam. 16	Cerfeuil.	Fruit.	Boulettes (p/b) (4), sauce espagnole, potée au brocoli.		Pilons de poulet (2), mix maïs/haricots rouge, pommes de terre macaire.	Boulettes (p/b) (4), sauce espagnole, potée au brocoli.	Salade de fruits de mer.
dim. 17	Oignons.	Biscuit.	Chou farci (volaille), carottes, pommes de terre.		Escalope milanaise citron, sauce tomate, courgettes, tagliatelles au basilic.	Chou farci (volaille), carottes, pommes de terre.	Coeurs d'artichauts.
lun. 18	Méditerranéen.	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. 19	Céleri rave.	Biscuit.	Suprême de volaille sauce béarnaise, épinards, pommes de terre.	Pêche au thon et sa garniture. (plat froid)	Blanquette de veau, pommes de terre persillées.	Suprême de volaille sauce béarnaise, épinards, pommes de terre.	Salade taboulé.
mer. 20	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 homardine, tomate grill et riz.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Boudin blanc aux fines herbes.
jeu. 21	Crecy. (carottes)	Compotine.	Pasta carbonara et petits pois.	Tomate mozzarella et sa garniture. (plat froid)	Navarin d'agneau estival, duo de carottes, pommes de terre persillées.	Pasta carbonara et petits pois.	Salade de carottes à la coriandre.
ven. 22	Florentin: (épinards)	Biscuit.	Poisson du jour, sauce mousseline, dés de cour- gettes à l'ail, pdt vapeur	Gratin de pommes de terre aux chicons/lardons (porc).	Poitrine de veau farcie, sauce champignons, princesse, pdt. grill.	Poisson du jour, sauce mousseline, dés de cour- gettes à l'ail, pdt vapeur	Salade de chou fleur au jambon.
sam. 23	Aubergines/ tomates.	Yaourt.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou fleur et purée.		Suprême de volaille ratatouille maison, pommes de terre grillées.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou fleur et purée.	Salade coleslaw.
dim. 24	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. 25	Parisien. (poireaux)	Compotine.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Cervelas et moutarde, crudités.	Coq au vin, haricots verts, purée Lyonnaise au fromage	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Salade de thon.
mar. 26	Chicons.	Fruit.	Grill burger (boeuf) sauce vierge (tomate/ fines herbes) bouquetière, pdt.	Quiche lorraine 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. 27	Poivron/tomate.	Yaourt.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Plat végétarien : Nuggets de blé (5), sauce choron, mélange mexicain, pdt.	Filet de poisson sauce au vin blanc, duo de courgette, pdt grill.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Coeurs de palmier
jeu. 28	Saint Germain (pois cassés).	Biscuit.	Vol au vent, riz pilaff persillé 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, riz pilaff persillé aux dés de tomates.	Salade de légumes.
ven. 29	Paysanne.	Crème dessert.	Poisson du jour béarnaise, stoemp aux poireaux.	Lasagne bolognaise (boeuf).	Escalope de porc, poêlée de légumes, écrasé de pdt à l'huile d'olive.	Poisson du jour béarnaise, stoemp aux poireaux.	Salade de riz.
sam. 30	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 crevettes roses.