

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE OCTOBRE 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
lun. 16	Méditerranée.	Compotine.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Tête de veau en tortue et vinaigrette.	Poitrine de veau farcie, légumes de saison, pommes de terre cubes rissolee.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Poulet tzigane.
mar. 17	Potage du chef.	Yaourt.	Escalope de porc, endives et pommes de terre nature.	Assiette française : Fromage-raisins-noix et miel.	Pilons de poulet, sauce barbecue, mélange mexicain et pdt grill.	Escalope de porc, endives à la crème et pommes de terre	Tête de veau en tortue vinaigrette
mer. 18	Vert pré.	Biscuit.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Pâtes carbonara aux petits légumes et lardons (porc).	Quenelle de brochet homardine, julienne de légumes et pommes de terre	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Fromage.
jeu. 19	Chou blanc.	Fruit.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Américain garni (boeuf).	Steak de boeuf aux baies roses (crème), gratin de céleri rave, pdt cubes.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Salade de thon.
ven. 20	Mexicain.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée aux cerfeuil.	Hachis parmentier aux épinards (boeuf).	Couscous (mergez d'agneau/pilon de poulet) semoule aux raisins.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée aux cerfeuil.	Salade de riz.
sam. 21	Brocoli.	Fromage blanc aromatisé au fruit.	Oiseau sans tête (porc/boeuf) sauce crème, duo de céleri et pdt.		Plat végétarien : Poivron farci(légumes), coulis tomates,boulgour (bio).	Oiseau sans tête (porc/boeuf) sauce crème, duo de céleri et pdt.	Taboulé.
dim. 22	Céleri rave.	Biscuit.	Suprême de volaille sauce tomate , chou fleur à la crème et purée.		Chicon farci (porc/boeuf) jeunes carottes et pommes de terre rissolees.	Suprême de volaille sauce tomate , chou fleur à la crème et purée.	Chorizo.
lun. 23	Milanais.	Yaourt.	Pâtes bolognaise (boeuf)	Wrap (galette de pain) au poulet curry et ananas.	Boeuf Stroganoff (boeuf), princesses et pommes de terre sautees.	Pâtes bolognaise(boeuf).	Coeurs de palmier.
mar. 24	Potage du chef.	Fruit.	Pavé de dinde, petits pois et purée.	Assiette Orientale : Taboulé à la volaille (semoule bio).	Rôti de lapin aux pruneaux, duo de carottes, gratin de pommes de terre.	Pavé de dinde, petits pois et purée.	Fromage bleu et raisins.
mer. 25	Julienne.	Crème dessert.	Burger d'agneau, courgette et aligot.	Pâtes aux petits pois et champignons (crème) et poivrons.	Filet de poisson, sauce chorizo, flan aux bettes et pdt rissolees (porc).	Burger d'agneau, courgette et aligot.	Macédoine de légumes.
jeu. 26	Chou-fleur.	Compotine.	Gyros de porc, mix poivrons oignons caramélisés et riz.	Américain garni (boeuf).	Rôti Orloff (porc) champignons, et pdt macaire.	Gyros de porc, mix poivrons oignons caramélisés et riz.	Asperges.
ven. 27	Aubergines.	Biscuit.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Gratin de pomme de terre aux chicons/lardons et fromage (porc).	Tournedos de dinde sauce estragon, duo de courgettes, pdt.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Betteraves
sam. 28	Navet.	Yaourt.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.		Paëlla Royale (avec moules bio) fruits de mer et volaille.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.	Salade de poisson.
dim. 29	Florentin (épinards).	Fruit.	Boulettes (porc/boeuf) sauce tomate, chou fleur à la crème et purée.		Rôti de dindonneau, sauce olives/tomates séchées et pdt aux poivrons oignons.	Boulettes(porc/boeuf) sauce tomate, chou fleur à la crème et purée.	Champignons à la grecque.
lun. 30	Tomate.	Biscuit.	Duo de boudins (saucisse pour s/sel) (porc/boeuf), compote, pdt persillées.	Salade Piemontaise(p) (tomates/pdt/jambon/oeufs/cornichons)(plat froid).	Brochette d'agneau, sauce romarin, fèves des marais et gratin dauphinois.	Duo de boudins (saucisse pour s/sel) (porc/boeuf), compote, pdt persillées.	Salade de thon.
mar. 31	Potage du chef.	Crème dessert.	Cordon bleu (dinde),pt pois-carottes et purée de pommes de terre.	Tortilla aux poivrons, oignons,et sa garniture.(plat froid)	Nasi goreng (poulet).	Cordon bleu (dinde),pt pois-carottes et purée de pommes de terre.	Salade de poulet mayonnaise.