

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mer. 1	Trio de choux.	Biscuit.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.		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. 2	Crecy. (carottes)	Compotine.	Pasta carbonara et petits pois (porc).	Américain préparé (plat froid).	Navarin d'agneau, duo de carottes, pommes de terre persillées.	Pasta carbonara et petits pois (porc).	Salade de carottes à la coriandre.
ven. 3	Vert pré.	Biscuit.	Poisson du jour, sauce mousseline, dés de courgettes 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 courgettes à l'ail, pdt vapeur	Salade de chou fleur au jambon.
sam. 4	Jardinière.	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. 5	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. 6	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. 7	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. 8	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. 9	Saint Germain (pois cassés).	Biscuit.	Vol au vent, riz pilaff persillé aux dés de tomates.	Américain préparé (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. 10	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. 11	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.
dim. 12	Crème Argenteuil (asperges).	Biscuit.	Pâtes (bio) aux 4 fromages et brocoli.		Langue de boeuf Madere, choux de Bruxelles, et pommes de terre sautées.	Pâtes (bio) aux 4 fromages et brocoli.	Feta à l'huile d'olive et à l'origan.
lun. 13	Velouté Portugais.	Yaourt.	Merguez (boeuf/agneau) tomate, semoule (bio), courgettes, oignons.	Pâté et confiture d'oignons (porc), tartines. (plat froid)	Roti de dinde, sauce pêche flan aux endives et pommes de terre rissolées.	Merguez (boeuf/agneau) tomate, semoule (bio), courgettes, oignons.	Salade de poulet curry.
mar. 14	Potage du chef.	Biscuit.	Saucisse de campagne (porc/boeuf), haricots brisés, pdt persillées.	Assiette Ardennaise (porc): saucisson de jambon, moutarde et garniture.	Coquelet sauce crème estragon, haricots fins et pdt duchesse.	Saucisse de campagne (porc/boeuf), haricots brisés, pdt persillées.	Pâté (porc).
mer. 15	Poireaux.	Compotine.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et mix /pts pois/d'ananas/carottes.	Ravioli (volaille/boeuf) sauce tomate crème et fromage.	Aile de raie aux câpres, duo de courgettes et pommes de terre vapeur.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et mix /pts pois/d'ananas/carottes.	Saucisson de jambon.