

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE FÉVRIER 2018

	<b>Potage</b>	<b>Dessert</b>	<b>PLAT A (Possibilité sans sel)</b>	<b>PLAT B</b>	<b>PLAT C</b>	<b>PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)</b>	<b>Entrée</b>
jeu. 1	Saint-Germain (pois).	Biscuit.	Vol au vent, riz pilaf 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 pilaf persillé aux dés de tomates.	Salade de légumes.
ven. 2	Paysanne.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce béarnaise, stoemp aux poireaux.	Lasagne bolognaise (boeuf).	Escalope de porc, poêlée de légumes, écrasé de pdt à l'huile d'olive.	Poisson du jour, sauce béarnaise, stoemp aux poireaux.	Salade de riz.
sam. 3	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. 4	Argenteuil (asperges).	Biscuit.	Pâtes (bio), sauce aux 4 fromages, brocoli.		Langue de boeuf Madère, choux de Bruxelles, pommes de terre sautées.	Pâtes (bio), sauce aux 4 fromages, brocoli.	Feta à l'huile d'olive et origan.
lun. 5	Velouté de potiron.	Yaourt.	Merguez (boeuf/agneau) sauce tomate, semoule, courgettes, oignons.	Pâté et confiture d'oignons (porc), crudités.	Rôti de dinde, sauce pêche, flan aux endives et pommes de terre rissolées.	Merguez (boeuf/agneau) sauce tomate, semoule, courgettes, oignons.	Salade de poulet curry.
mar. 6	Potage du chef.	Biscuit.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.	Assiette de charcuterie (porc), moutarde et garniture. (plat froid)	Coquelet sauce crème estragon, haricots fins et duchesse.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.	Fromage.
mer. 7	Céleri rave.	Compotine.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et mix petits pois/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 petits pois/ananas/carottes.	Saucisson de jambon.
jeu. 8	Velouté d'oignons.	Fruit.	Waterzooï de volaille, julienne de carottes et poireaux, pdt persillées.	Américain garni (boeuf) (plat froid).	Brochette (porc/boeuf) provençale, aubergines, pdt au four beurre/ail.	Waterzooï de volaille, julienne de carottes et poireau, pdt persillées.	Salade de riz.
ven. 9	Paysanne.	Crème dessert.	Croustillant de poisson, sauce citron, épinards, riz.	Pâtes (bio) bolognaise (boeuf).	Cuisse de lapin grand-mère (porc), jeunes carottes et pommes de terre sautées.	Croustillant de poisson, sauce citron, épinards, riz.	Coeurs d'artichauts.
sam. 10	Courgettes.	Yaourt.	Paupiette de veau à l'abricot, céleri rave à la crème, pdt persillées.		Lasagne au saumon (poisson).	Paupiette de veau à l'abricot, céleri rave à la crème, pdt persillées.	Asperges.
dim. 11	Crème champignons.	Biscuit.	Crépinette (p/b), haricots rouges, purée au fromage.		Courgette farcie (volaille), blé aux petits légumes.	Crépinette (p/b), haricots rouges, purée au fromage.	Betteraves à l'huile d'olive.
lun. 12	Pêcheur.	Compotine.	Chipolata (p/b), choux fleur, pommes de terres persillées.	Oeufs à la russe et macédoine de légumes. (plat froid)	Steak de boeuf aux baies roses, fèves des marais, duchesse lyonnaise.	Chipolata (p/b), choux fleur, pommes de terres persillées.	Salade de pommes de terre.
mar. 13	Potage du chef.	Yaourt	Filet de poulet sauce archiduc, endives à la crème, p de terre nature.	Assiette française : Fromage, miel, raisins, noix et crudités.	Choucroute garnie.	Filet de poulet sauce archiduc, endives à la crème, p de terre nature.	Oeufs mimosa.
mer. 14	Salsifis/persil.	Crème dessert.	Burger emmental pané (porc/boeuf), stoemp aux poireaux.	Filets de hareng et crudités.	Roulades de filet de poisson, crème aneth, tomate grill, riz pilaf.	Burger emmental pané (porc/boeuf), stoemp aux poireaux.	Feta.
jeu. 15	Minestrone.	Biscuit.	Omelette, sauce fromage, petits pois, coquillettes.	Américain garni (boeuf) (plat froid).	Escalope panée (dinde) gorgonzola, champignons, pâtes (bio) au pesto.	Omelette, sauce fromage, petits pois, coquillettes.	Aubergines grillées.