

## MENUS DE DEUXIEME QUINZAINES DU MOIS DE FÉVRIER 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
ven. 16	Carotte/brocoli.	Fruit.	Poisson pané, sauce béarnaise, julienne de légumes et pommes de terre	Omelette nature (bio), sauce fromage, bouquetière et pdt rissoles.	Pilons de poulet sauce barbecue, mélange mexicain et pdt grill.	Poisson pané, sauce béarnaise, julienne de légumes et pommes de terre	Salami.
sam. 17	Parmentier.	Biscuit.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou de Bruxelles et purée de pommes de terre.		Coq au vin, duo panais/carottes, pommes de terre grillées.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou de Bruxelles et purée de pommes de terre.	Salade de poisson.
dim. 18	Crème Cresson.	Yaourt.	Pavé de dindonneau, carottes glacées, pommes de terre.		Blanquette de veau du chef et riz aux petits légumes.	Pavé de dindonneau, carottes glacées, pommes de terre.	Fromage blanc aux fines herbes.
lun. 19	Méditerranée.	Compotine.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Tête de veau en tortue et vinaigrette. (plat froid)	Poitrine de veau farcie, légumes de saison, pommes de terre cubes rissoles.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Poulet tzigane.
mar. 20	Potage du chef.	Yaourt.	Cuisse de poulet, compote de pommes, pommes de terre persillées.	Raviolis (boeuf), sauce tomate légèrement crémée, basilic, fromage.	Cassoulet.	Cuisse de poulet, compote de pommes, pommes de terre persillées.	Tête de veau en tortue vinaigrette.
mer. 21	Vert pré.	Biscuit.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Tartiflette : pommes de terre, lardons, reblochon (porc).	Quenelles Lyonnaises de brochet homardine, julienne de légumes, pdt.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Fromage.
jeu. 22	Chou blanc.	Fruit.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Américain garni (boeuf). (plat froid).	Steak de boeuf aux baies roses (crème), chicons braisés, pdt cubes.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Salade de thon.
ven. 23	Mexicain.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée au cerfeuil.	Hachis parmentier aux épinards (boeuf).	Couscous (merguez d'agneau/pilon de poulet) semoule aux raisins.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée au cerfeuil.	Salade de riz.
sam. 24	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. 25	Céleri rave.	Biscuit.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.		Chicon farci (porc/boeuf) jeunes carottes et pommes de terre rissoles.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.	Chorizo.
lun. 26	Milanais.	Yaourt.	Pâtes bolognaise (boeuf)	Wrap (galette de pain) au poulet curry et ananas. (plat froid)	Boeuf Stroganoff (boeuf), princesses et pommes de terre sautées.	Pâtes bolognaise (boeuf)	Coeurs de palmier.
mar. 27	Potage du chef.	Fruit.	Pavé de dinde, petits pois et purée.	Assiette Orientale : Taboulé à la volaille (bio) (plat froid).	Paëlla royale (moules bio), fruits de mer et volaille.	Pavé de dinde, petits pois et purée.	Fromage bleu et raisins.
mer. 28	Julienne.	Flan caramel	Gyros de volaille (poivrons et oignons caramélisés), riz aux légumes.	Pâtes aux petits pois et champignons, sauce crème.	Filet de poisson, sauce chorizo, flan aux bettes et pdt rissoles (porc).	Gyros de volaille (poivrons et oignons caramélisés), riz aux légumes.	Macédoine de légumes.