

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE MARS 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	Chou-fleur.	Compotine.	Burger (agneau), courgettes et aligot.	Américain garni (boeuf) (plat froid).	Rôti Orloff (porc) champignons, et pomme de terre macaire.	Burger (agneau), courgettes et aligot.	Asperges.
ven. 2	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.	Tarte feuilletée aux 4 fromages.
sam. 3	Navet.	Yaourt.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.		Rôti de lapin aux pruneaux, haricots sabrés, gratin de pommes de terre.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.	Salade de poisson.
dim. 4	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. 5	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. 6	Potage du chef.	Crème dessert.	Cordon bleu (dinde), petits pois-carottes et purée de pommes de terre.	Rôti de porc et son kiwi, crudités.	Nasi goreng (poulet).	Cordon bleu (dinde), petits pois-carottes et purée de pommes de terre.	Salade de poulet mayonnaise.
mer. 7	Trio de choux.	Yaourt.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Tartiflette (porc).	Filet de poisson, sauce homardine, tomate grill et riz.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Salade de carottes à la coriandre.
jeu. 8	Crecy. (carottes)	Compotine.	Pasta carbonara et petits pois (porc).	Américain préparé (boeuf) (plat froid).	Navarin d'agneau, duo de carottes, pommes de terre persillées.	Pasta carbonara et petits pois (porc).	Boudin blanc aux fines herbes.
ven. 9	Vert pré.	Fruit.	Poisson du jour, sauce mousseline, dés de courgettes à l'ail, pdt vapeur	Légumes de saison, pommes de terre et dés de jambon en gratin (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. 10	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. 11	Champignon.	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. 12	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. 13	Cerfeuil.	Fruit.	Grill burger (boeuf) sauce 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. 14	Poivron/tomate.	Yaourt.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Plat végétarien : Nuggets de blé (5), sauce choron, mélange mexicain, pdt.	Pâtes au saumon, sauce mousseline, julienne de légumes.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Coeurs de palmier.
jeu. 15	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.