

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE MARS 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
ven. 16	Paysanne.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce provençale, purée au cerfeuil.	Lasagne bolognaise (boeuf).	Langue de boeuf Madère, choux de Bruxelles, pommes de terre sautées.	Poisson du jour, sauce provençale, purée au cerfeuil.	Roulade d'asperges.
sam. 17	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. 18	Argenteuil (asperges).	Biscuit.	Pâtes (bio), sauce aux 4 fromages, brocoli.		Escalope de porc, poêlée de légumes, écrasé de pdt à l'huile d'olive.	Pâtes (bio), sauce aux 4 fromages, brocoli.	Feta à l'huile d'olive et origan.
lun. 19	Velouté de potiron.	Yaourt.	Boulettes sauce liégeoise, stoemp aux chicons.	Pâté et confiture d'oignons (porc), crudités.	Rôti de dinde, sauce pêche, flan aux endives et pommes de terre rissolées.	Boulettes sauce liégeoise, stoemp aux chicons.	Salade de poulet curry.
mar. 20	Potage du chef.	Biscuit.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.	Saucisson, salami, jambon, filet de Saxe, 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. 21	Céleri rave.	Compotine.	Burger Hawaiï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Ravioli (volaille/boeuf) sauce tomate crème et fromage.	Aile de raie aux câpres, duo de courgettes et pommes de terre vapeur.	Burger Hawaiï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Saucisson de jambon.
jeu. 22	Velouté d'oignons.	Fruit.	Waterzooï de volaille, julienne de carottes et poireaux, pdt persillées.	Américain garni (boeuf) (plat froid).	Brochette (porc/boeuf) provençale, champignons, pdt au four beurre/ail.	Waterzooï de volaille, julienne de carottes et poireaux, pdt persillées.	Salade de riz.
ven. 23	Paysanne.	Crème dessert.	Croustillant de poisson, sauce citron, épinards, riz.	Pâtes (bio) bolognaise (boeuf).	Cuisse de lapin aux pruneaux, jeunes carottes et pommes de terre	Croustillant de poisson, sauce citron, épinards, riz.	Coeurs d'artichauts.
sam. 24	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. 25	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. 26	Pêcheur.	Compotine.	Chipolata (p/b), choux fleur, pommes de terres persillées.	Oeufs à la russe et macédoine de légumes. (plat froid)	Steak de boeuf au poivre vert, fèves des marais, duchesse lyonnaise.	Chipolata (p/b), choux fleur, pommes de terres persillées.	Salade de pommes de terre.
mar. 27	Potage du chef.	Yaourt	Filet de poulet sauce archiduc, endives à la crème, p de terre nature.	Roulades d'asperges et crudités (plat froid).	Choucroute garnie.	Filet de poulet sauce archiduc, endives à la crème, p de terre nature.	Oeufs mimosa.
mer. 28	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. 29	Minestrone.	Biscuit.	Omelette, sauce fromage, petits pois, pommes de terre rissolées.	Américain garni (boeuf) (plat froid).	Escalope panée (dinde) gorgonzola, champignons, pâtes (bio) au pesto.	Omelette, sauce fromage, petits pois, pommes de terre rissolées.	Aubergines grillées.
ven. 30	Carotte/brocoli.	Fruit.	Poisson pané, sauce béarnaise, julienne de légumes et pommes de terre	Macaronis jambon-fromage.	Coq au vin, duo de carottes, pommes de terre grillées.	Poisson pané, sauce béarnaise, julienne de légumes et pommes de terre	Salami.
sam. 31	Parmentier.	Biscuit.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) choux de Bruxelles et purée de pommes de terre.		Pilons de poulet sauce barbecue, mélange mexicain et pdt grill.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) choux de Bruxelles et purée de pommes de terre.	Salade de poisson.