

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE AVRIL 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
dim. 1	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. 2	Méditerranée.	Compotine.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.		Agneau de Pâques, légumes de saison, pommes de terre rissolée.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Poulet tzigane.
mar. 3	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. 4	Vert pré.	Biscuit.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Tartiflette : pommes de terre, lardons, reblochon (porc).	Pavé de saumon béarnaise, princesses, pommes de terre vapeur.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Fromage.
jeu. 5	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 en quartiers.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Salade de thon.
ven. 6	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 poulet.
sam. 7	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. 8	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 rissolées.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.	Chorizo.
lun. 9	Milanais.	Yaourt.	Pâtes bolognaise (boeuf)	Poire au surimi et crudités (plat froid).	Boeuf Stroganoff (boeuf), princesses et pommes de terre nature.	Pâtes bolognaise (boeuf)	Coeurs de palmier.
mar. 10	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. 11	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 rissolées (porc).	Gyros de volaille (poivrons et oignons caramélisés), riz aux légumes.	Macédoine de légumes.
jeu. 12	Chou-fleur.	Compotine.	Burger (boeuf), courgettes et purée.	Américain garni (boeuf) (plat froid).	Rôti Orloff (porc) champignons, et pomme de terre macaire.	Burger (agneau), courgettes et aligot.	Asperges.
ven. 13	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.	Quiche lorraine.
sam. 14	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. 15	Florentin (épinards).	Fruit.	Boulettes (porc/boeuf) sauce tomate, stoemp aux endives.		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.