

## MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE AVRIL 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>
lun. 16	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. 17	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. 18	Trio de choux.	Yaourt.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Hachis parmentier aux épinards (boeuf).	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. 19	Crecy. (carottes)	Compotine.	Pâtes au jambon, champignons, fromage.	Poire au surimi et crudités (plat froid).	Navarin d'agneau, duo de carottes, pommes de terre persillées.	Pasta carbonara et petits pois (porc).	Boudin blanc aux fines herbes.
ven. 20	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. 21	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. 22	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. 23	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. 24	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 tomate/ fines herbes, bouquetière, pdt.	"Tête de veau en tortue" vinaigrette.
mer. 25	Poivron/tomate.	Yaourt.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Nuggets de blé (5), sauce choron, mélange mexicain, pommes de terre.	Pâtes au saumon, sauce mousseline, julienne de légumes.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Coeurs de palmier.
jeu. 26	Saint-Germain (pois).	Biscuit.	Carbonnades de boeuf, carottes au thym et pommes de terre.	Pêche au thon et crudités (plat froid).	Manchons de canard à l'orange, gratin de choux fleurs et duchesse.	Carbonnades de boeuf, carottes au thym et pommes de terre.	Salade de légumes.
ven. 27	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. 28	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. 29	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. 30	Velouté de potiron.	Yaourt.	Boulettes sauce liégeoise, stoemp aux chicons.	Duo de Pâté 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.