

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE MAI 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mer. 16	Vert pré.	Biscuit.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Pâtes Penne, asperges vertes et pistou.	Pavé de saumon béarnaise, princesses, pommes de terre vapeur.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Fromage.
jeu. 17	Chou blanc.	Fruit.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Pêche au thon et ses crudités (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. 18	Mexicain.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée au cerfeuil.	Hachis parmentier aux épinards (boeuf).	Tournedos de dinde sauce estragon, duo de courgettes, pommes de terre.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée au cerfeuil.	Salade de poulet.
sam. 19	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. 20	Céleri rave.	Biscuit.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.		Couscous (merguez d'agneau/pilon de poulet) semoule aux raisins.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.	Chorizo.
lun. 21	Milanais.	Yaourt.	Pâtes bolognaise (boeuf)		Boeuf Stroganoff (boeuf), princesses et pommes de terre nature.	Pâtes bolognaise (boeuf)	Coeurs de palmier.
mar. 22	Potage du chef.	Fruit.	Pavé de dinde, petits pois et purée.	Duo de fromages et crudités (plat froid).	Paëlla royale (moules bio), fruits de mer et volaille.	Pavé de dinde, petits pois et purée.	Fromage bleu et raisins.
mer. 23	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. 24	Chou-fleur.	Compotine.	Burger (boeuf), courgettes et purée.	Saumon Bellevue et ses crudités (plat froid).	Rôti Orloff (porc) champignons, et pomme de terre macaire.	Burger (boeuf), courgettes et purée.	Asperges.
ven. 25	Aubergines.	Biscuit.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Gratin de pomme de terre aux chicons/lardons et fromage (porc).	Chicon farci (porc/boeuf), jeunes carottes et pommes de terre rissolées.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Quiche lorraine.
sam. 26	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. 27	Florentin (épinards).	Fruit.	Boulettes (porc/boeuf) à la liégeoise, stoemp aux poireaux.		Rôti de dindonneau, sauce olives/tomates séchées et pdt aux poivrons oignons.	Boulettes à la liégeoise, stoemp aux poireaux.	Champignons à la grecque.
lun. 28	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. 29	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. 30	Trio de chou.	Yaourt.	Steak haché (p/b), sauce curry, purée de céleri rave persillé et pdt.	Lasagne aux légumes, sauce tomate et ricotta.	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. 31	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.	Pâtes au jambon, champignons, fromage.	Boudin blanc aux fines herbes.