

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINES DU MOIS DE AOÛT 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
jeu. 16	Chou-fleur.	Compotine.	Vol-au-vent, riz aux légumes.	Saumon Bellevue et ses crudités (plat froid).	Steak de porc Michigan, princesses, pomme de terre macaire.	Vol-au-vent, riz aux légumes.	Asperges.
ven. 17	Aubergines.	Biscuit.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Gratin de pomme de terre aux légumes d'été, lardons et fromage (porc).	Paupiette de volaille, jeunes carottes et pommes de terre rissolées.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Quiche lorraine.
sam. 18	Navet.	Yaourt.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.		Rôti de lapin aux pruneaux, haricots sabrés, gratin dauphinois.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.	Salade de poisson.
dim. 19	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 (porc/boeuf) à la liégeoise, stoemp aux poireaux.	Champignons à la grecque.
lun. 20	Tomate.	Biscuit.	Duo de boudins (saucisse pour s/sel) (porc/boeuf), compote, pdt persillées.	Salade Piémontaise (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. 21	Potage du chef.	Crème dessert.	Cordon bleu (dinde), petits pois-carottes et purée de pommes de terre.	Rôti de porc et son kiwi, crudités (plat froid).	Nasi goreng (poulet).	Cordon bleu (dinde), petits pois-carottes et purée de pommes de terre.	Salade de poulet mayonnaise.
mer. 22	Trio de choux.	Yaourt.	Steak haché (p/b), céleri rave crème persillé et pdt.	Lasagne aux légumes, sauce tomate et ricotta.	Filet de poisson, sauce homardine, tomate grill et riz.	Steak haché (p/b), céleri rave crème persillé et pdt.	Salade de carottes à la coriandre.
jeu. 23	Crecy. (carottes)	Compotine.	Pâtes au jambon, champignons, fromage.	Poire au surimi et crudités (plat froid).	Navarin d'agneau, pommes de terre persillées.	Pâtes au jambon, champignons, fromage.	Boudin blanc aux fines herbes.
ven. 24	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. 25	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. 26	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. 27	Parisien. (poireaux)	Compotine.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Cervelas et moutarde, crudités (plat froid).	Coq au vin, haricots verts, purée Lyonnaise au fromage.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Salade de thon.
mar. 28	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. 29	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. 30	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. 31	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.