

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE MARS 2019

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
ven. 1	Chou de savoy.	Crème dessert.	Poisson du jour, sce cerfeuil, gratin de brocoli, pommes de terre	Lasagne bolognaise (boeuf).	Petit salés aux lentilles, écrasé de pdt (porc)	Poisson du jour, sce cerfeuil, gratin de brocoli, pommes de terre	Salade de riz au thon.
sam. 2	Oignons.	Yaourt nature.	Buchette au fromage (porc/boeuf), duo de purées carottes/endives.		Jambonette de volaille, poire cannelle et pdt cubes sautées	Buchette au fromage (porc/boeuf), duo de purées carottes/endives.	Salade de lentilles.
dim. 3	Crème de volaille.	Biscuit.	Blanc de volaille, princesses, pommes de terre.		Brochette mixte (p/b) , aubergines grillées, pdt au four en chemise.	Blanc de volaille, princesses, pommes de terre.	Coeurs de palmier.
lun. 4	Crème de légumes.	Fruit.	Pâtes carbonara.(porc)	Salade niçoise(poisson). (plat froid)	Coquelet sauce estragon/ crème champignons, pdt cubes sautées.	Pâtes carbonara.(porc)	Salade de jambon poireau.
mar. 5	Journée Grecque: Potage courgette/citron	Yaourt aux fruits	Steak haché d'agneau ratatouille pâtes grecques	Mezze: feta, feuilles de vigne, tarama, tzazikis... (Plat froid).	MOUSSAKA aux aubergines(porc/boeuf)	Steak haché d'agneau ratatouille pâtes grecques	Salade de princesses.
mer. 6	Jardinière (mix légumes).	Biscuit.	Tomate farcie, riz aux légumes	Pêche au thon	Roulades de filet de poisson provençale, purée à l'ail.	Tomate farcie, riz aux légumes	Feta.
jeu. 7	Choux de Bruxelles.	Crème dessert.	Boulettes (4)(porc/boeuf) sauce tomate, chou fleur à et pdt.	Tortilla	Goulash hongroise (vol), et pommes de terre cubes sautées.	Boulettes (4)(porc/boeuf) sauce tomate, chou fleur à et pdt.	Salade de pommes de terre.
ven. 8	Velouté de carottes.	Yaourt nature.	Gratin de poisson et fruits de mer, épinards /duchesse.	Ravioli (vol) sauce tomate crème et fromage.	Nasi goreng(volaille).	Gratin de poisson et fruits de mer, épinards /duchesse.	Salade de poulet à l'huile d'olive.
sam. 9	Navets.	Biscuit.	Pavé de dindonneau, jeunes carottes glacées purée		Rôti de porc, sauce mandarine bouquetière, pommes de terre rissolées.	Pavé de dindonneau, jeunes carottes glacées purée	Salade de poisson.
dim. 10	Crème de potimarron.	Compotine.	Chipolata (porc) haricots sauce tomate, pdt		Courgette farcie (volaille), coulis de tomate au basilic et blé	Chipolata (porc) haricots sauce tomate, pdt	Salade de légumes.
lun. 11	Pêcheur.	Yaourt aux fruits.	Cordon bleu (dinde), petits pois /carottes, penne au pesto	Tête pressée vinaigrette.(porc).	Escalope Michigan à l'orange, bouquetière et duchesse	Cordon bleu (dinde), petits pois /carottes, penne au pesto	Salade de blé.
mar. 12	Velouté aux chicons.	Gaufre au sucre.	Saucisse de campagne, stoemp aux poireaux.	Salade de Rollmops et sa garniture.	Carbonnade de boeuf au pain d'épices, duo de carottes et pdt	Saucisse de campagne, stoemp aux poireaux.	Salade de betterave.
mer. 13	Chou fleur.	Compotine.	Pâtes Bolognaise (boeuf).	Salade de boulette sauce moutarde.(porc)	Aile de raie, sauce aux câpres, courgettes vertes et jaunes, pdt persillées.	Pâtes Bolognaise (boeuf).	Salade d'oeufs mimosa.
jeu. 14	Pomme de terre.	Fruit.	Burger hawaï (p/b) ananas, sauce curry, riz au raisin, brocolis	Salade César	Mignon de porc, sauce moutarde,haricots sabrés, pdt vapeur persillées.	Burger hawaï (p/b) ananas, sauce curry, riz au raisin, brocolis	Salade d'asperges.
ven. 15	Crème de légumes.	Yaourt nature.	Poisson du jour sauce hollandaise, purée aux poireaux.	Pâtes (bio), sauce champignons crème.	Cassoulet (porc) lard/ saucisse/saucisson, purée.	Poisson du jour sauce hollandaise, purée aux poireaux.	Salade, boudin blanc aux fines herbes.