

VACANCES ZONES A ET C
MENUS DU 19 AU 23 FEVRIER 2018
S8



	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	
HO 1	Betteraves vinaigrette			Taboulé			Concombres vinaigrette (selon approvisionnement)			Carotte, céleri mayonnaise			Velouté tomates							
HO 2	Bouquets, beurre			Saucisson à l'ail (#)			Œuf en gelée (#)			Poireaux vinaigrette			Chou blanc rémoulade							
HO 3	Salade de haricots verts, noix et emmental			Potage poireaux, pommes de terre			Brocolis, crème de curry			Salade de tortis aux légumes			Salade de riz au chorizo (#)							
LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ																				
Potage aux légumes																				
Carottes râpées																				
Tomates (sauf lundi)																				
Œuf mayonnaise																				
PLATS PROTIDIQUES																				
Plat du jour	Paupiette de veau forestière			Rôti de volaille ,sauce amourette(crème, citron)			Parmentier de bœuf Crécy (purée de carottes) plat complet			Tarte fromagère (légumes et fromage)			Dos de colin, crème de curry							
Plat du jour	Filet de lieu meunière			Steak de merlu, crème de Cidre			Poulet rôti			Civet de porc (#)			Gratin de pâtes au jambon (#)(plat complet)							
Jambon blanc																				
Steak haché																				
LEGUMES																				
Légume du jour	Haricots blancs			Printanière de légumes			Endives cuites			Haricots verts			Semoule							
Légume du jour	Jeunes carottes			Tortis			Purée			Riz			Epinards à la crème							
Purée										Salade verte										
Pâtes																				
Haricots verts																				
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Fondu Président			Bûchette			Carré croc lait			Brie			Cœur de Neufchâtel							
Laitage	Yaourt sucré			Petit suisse sucré			Yaourt aromatisé			Petit suisse aromatisé			Yaourt sucré							
DESSERTS																				
Fruit de saison				Liégeois vanille			Pêche au sirop			Compote pomme, poire			Gâteau aux pommes "maison"							
Nappé caramel				Salade de fruits			Gaufre au sucre			Entremets praliné "maison"			Fruit de saison							

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie