

MENUS DU 22 AU 26 JANVIER 2018

S4

Repas Montagnard


	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté	
	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.		
ENTREES																				
HO 1	Saucisson à l'ail (#)				Betteraves vinaigrette				Tomates, maïs				Salade verte				Velouté de carottes			
HO 2	Chou fleur vinaigrette				Salade de blé au surimi				Œufs mayonnaise				Poireaux vinaigrette				Chou rouge vinaigrette			
HO 3	Salade de pépinettes aux légumes				Rillettes (#)				Ballotine de volaille (#)				Potage aux légumes				Macédoine, miettes de thon			
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	Emincé de volaille Napolitaine				Steak hâché, sauce barbecue				Paupiette de veau Marengo				Raclette (#) (plat complet)				Dos de colin meunière			
Plat du jour	Saucisse Knack (#)				Carré de merlu, graines de moutarde				Cordon bleu				Raclette jambon de volaille (pour les sans porc)				Mijoté de bœuf au poivre mignonette			
Jambon blanc Steak haché																				
LEGUMES																				
Légume du jour	Macaronis				Purée de haricots verts				Petits pois				Poêlée de ratatouille				Epinards à la crème			
Légume du jour	Choux de bruxelles, carottes				Boulgour				Spaghettis				Pommes rissolées				Riz			
Légume du jour																				
Purée Pâtes Haricots verts																				
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Boursin				Cœur de Neufchâtel				Tome grise				Compote de pommes				Pyrénées			
Laitage	Petit suisse aromatisé				Yaourt sucré				Petit suisse sucré				Yaourt aromatisé				Yaourt sucré			
DESSERTS																				
	Fruit de saison				Nappé caramel				Compote de pommes				Biscuit de Savoie				Galette au beurre (biscuit)			
	Yaourt pulpé				Pêche au sirop				Entremets chocolat				Liégeois vanille				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