

VACANCES ZONES B et C
MENUS DU 26 FEVRIER AU 02 MARS 2018
S09



	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	Salade de blé aux légumes			Salade du chef*			Saucisson à l'ail (#)			Velouté de carottes			Macédoine au thon							
HO 2	Salade indienne* 🍌			Potage poireaux, pommes de terre			Médailon de surimi, mayonnaise			Rillettes (#)			Taboulé							
HO 3	Pamplemousse 🍌			Chou fleur vinaigrette			Tomates, maïs			Salade de pâtes, sauce cocktail			Poireaux, sauce grib 🍌							
HO 4																				
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	Rôti de porc, sauce dijonnaise (#) 🇫🇷			Chili con carné (à servir avec du riz) 🇫🇷			Haché de veau, sauce forestière			Jambonnette de volaille Napolitaine			Fish burger, ketchup							
Plat du jour	Rôti de volaille, sauce dijonnaise (uniquement pour les sans porc)			Steak de colin, tomates cerises et épinards			Flamiche aux oignons (#)			Raviolis au gratin (plat complet)			Poisson pané							
Plat du jour	Nuggets de poulet, ketchup											Coq au vin (#)								
	Jambon blanc																			
	Steak haché																			
LEGUMES																				
Légume du jour	Jeunes carottes			Riz			Flan de légumes			Poêlée méridionale			Frites							
Légume du jour	Lentilles			Poêlée ratatouille			Purée			Spaghettis			Frites au four							
							Salade verte						Purée de céleri							
	Purée																			
	Pâtes																			
	Haricots verts																			
FROMAGE / LAITAGE																				
Fromage	Camembert			Emmental			Saint Paulin			Cantafrais			Gouda							
Laitage	Yaourt sucré			Fromage blanc sucré			Yaourt aromatisé			Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé							
DESSERTS																				
	Nappé caramel			Sablés des Flandres (biscuits)			Gâteau au yaourt "maison" 🍷			Eclair au chocolat			Fruit de saison 🍌							
	Fruit de saison 🍌			Ananas au sirop			Fruit de saison 🍌			Compote pomme, framboise			Yaourt pulvé							

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade du chef: salade, tomates, mozzarella, maïs, surimi

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs, curry

(#) plat contenant du porc

