

VACANCES ZONES B

MENUS DU 05 AU 09 MARS 2018

S10



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Qté		Qté		Qté		Qté		Qté	
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.
HO 1	Carottes râpées		Concombres (selon approvisionnement)		Friand au fromage		Salade piémontaise		Potage aux légumes	
HO 2	Museau vinaigrette (#)		Salade blé aux légumes		Salade de quinoa à la menthe		Bâtonnets de surimi mayonnaise		Salade de haricots verts niçoise	
HO 3	Macédoine mayonnaise		Bouquets, beurre		Betteraves vinaigrette		Salade des champs*		Ballotine de volaille (#)	
<b>LES POTAGES SONT A RECHAUFFER SUR PLAQUE ELECTRIQUE OU GAZ</b>										
Potage aux légumes										
Carottes râpées										
Tomates (sauf lundi)										
Œuf mayonnaise										
PLATS PROTIDIQUES										
Plat du jour	Lasagnes (plat complet)		Emincé de volaille à l'orientale		Bœuf aux olives		Poulet rôti		Poisson pané	
Plat du jour	Dos de lieu dugléré (sauce vin blanc, tomates)		Bouchée aux fruits de mer, sauce Nantua		Saucisses Knack (#)		Emincé de porc, sauce charcutière (#)		Paupiette de veau au poivre vert	
Plat du jour										
Jambon blanc										
Steak haché										
LÉGUMES										
Légume du jour	Gratin de brocolis		Semoule		Pommes rissolées		Chou fleur persillé		Purée d'épinards	
Légume du jour	Pommes vapeur		Poireaux à la crème		Haricots verts		Tortis		Riz	
Légume du jour										
Purée										
Pâtes										
Haricots verts										
FROMAGE / LAITAGE										
Fromage	Saint Paulin		Fondu Président		Saint Nectaire		Brie		Mimolette	
Laitage	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		Yaourt aromatisé		Suisse sucré		Yaourt sucré	
DESSERTS										
	Compote de pommes		Génoise, crème anglaise		Crème dessert chocolat		Fruit de saison		Cake saveur d'orange "maison"	
	Crème dessert vanille		Fruit de saison		Quetsches au sirop		Entremets praliné "maison"		Fruit de saison	

Suggestion de la Cuisine Evolutive

\*Salade des champs: choux feurs, carottes rondelles, petits pois, maïs, cornichons

(#) plat contenant du porc

