

MENUS DU 15 AU 19 JANVIER 2018

S3



ENTREES	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.			
HO 1	Salade de pommes de terre, tomates et œuf				Potage poireaux, pommes de terre				Bouquets, beurre				Carotte, céleri rémoulade				Salade de pâtes au thon				
HO 2	Chou blanc rémoulade				Salade de quinoa à la menthe				Salade indienne*				Salade iceberg au bleu				Crêpe au jambon (#)				
HO 3	Saucisson sec (#)				Concombres vinaigrette				Tomate farcie au thon				Potage à la tomate				1/2 pamplemousse				
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 volaille fromager				Kefta de boulettes de bœuf				Bœuf bourguignon				Emincé de porc à la lyonnaise (#)				Poisson pané				
Plat du jour	Dos de lieu, sauce dieppoise				Boudin noir aux oignons (#)				Pissaladière au thon				Emincé de volaille à la lyonnaise (pur les sans porc)				Blanquette de volaille à l'ancienne				
													Nuggets de poulet, ketchup								
Jambon blanc																					
Steak haché																					
LEGUMES																					
Légume du jour	Haricots verts				Frites				Jeunes carottes				Coquillettes				Chou fleur béchamel				
Légume du jour	Pommes vapeur				Frites au four				Riz				Printanière de légumes				Blé pilaf				
Légume du jour					Poêlée de méridionale																
Purée																					
Pâtes																					
Haricots verts																					
FROMAGE / LAITAGE																					
Fromage	Mimolette				Camembert				Bleu				Saint Nectaire				Leerdammer mini				
Laitage	Yaourt aromatisé				Petit suisse sucré				Yaourt sucré				Petit suisse aromatisé				Yaourt sucré				
DESSERTS																					
	Génoise, crème anglaise				Fruit de saison				Ananas au sirop				Compote pomme, abricot				Mousse au chocolat				
	Compote de pommes, framboise				Yaourt velouté				Beignet fourré framboise				Entremets vanille				Cocktail de fruits				

Suggestion de la Cuisine Evolutive

*Salade indienne: chou blanc, volaille, raisins, curry

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie