

VACANCES ZONES A ET C

MENUS DU 19 AU 23 FEVRIER 2018

S8



	LUNDI		Qté		MARDI		Qté		MERCREDI		Qté		JEUDI		Qté		VENDREDI		Qté		
			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.			Ad.	Enf.	
ENTREES																					
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