

Menus de base - Portage

Du 11 au 15 Mars 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menu

LUNDI	<p>Choux blanc vinaigrette</p> <p> Steak haché sauce provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Carré fondu</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>
MARDI	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce curcuma</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Pomme</p>
MERCREDI	<p>Salade mée vinaigrette</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>
JEUDI	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau aux pommes</p>
 VENDREDI	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Colin sauce aneth</p> <p>Riz</p> <p>Velouté nature + sucre</p> <p>Orange</p>
SAMEDI	<p>Avocat vinaigrette</p> <p>Cuisse de pintade au jus</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Semoule au lait</p>
DIMANCHE	<p>Croisillons champignons</p> <p>Saumonette sauce aux aromates</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Pâtisserie du jour</p>