

# Menus - Portage

Du 26 Mars au 1 Avril 2018

## Recette cuisinée par nos chefs

### Produits locaux

**LUNDI**

Salade verte aux croutons

Saucisse de Francfort

Lentilles

Fromage blanc nature + sucre

Compote pomme ananas

**MARDI**

Cœur de palmier et maïs

Rôti de bœuf au jus

Gratin de choux fleurs et pommes de terre

Rondelé ail et fines herbes

Fruit de saison local

**MERCREDI**

Haricots beurrés à l'échalote

Tarte au fromage

Salade verte

Carré de ligueil

Mousse chocolat

### Repas de Pâques

**JEUDI**

Œuf dur mayonnaise

Haut de cuisse au thym et à la vanille

Rosti de légumes

Saint Paulin

Pâtisserie de Pâques

**VENDREDI**

Salade de pommes de terre ciboulette

Poisson gratiné au fromage

Jardinière de légumes

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison

**SAMEDI**

Céleri aux pommes

Boudin noir

Purée de pommes de terre

Montcadi croûte noire

Cocktail de fruit au sirop

**DIMANCHE**

Betteraves rouges vinaigrette

Cabillaud sauce au thym

Carottes persillées

Faisselle + sucre

