

Menus - Portage

Du 02 au 08 Avril 2018

Recette cuisinée par nos chefs	
Produits locaux	
LUNDI	<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce chasseur</p> <p>Salsifis béchamel</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Hoki sauce aurore</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p>
MERCREDI	<p>Salade de fond d'artichaud et maïs</p> <p>Sauté de bœuf sauce mironton</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Salade coleslaw</p> <p>Gratin de pâtes au jambon de dinde</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille local de la ferme de Sigy</p> <p>Cocktail de fruits exotiques</p>
 VENDREDI	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Carottes béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison local</p>
SAMEDI	<p>Avocat vinaigrette</p> <p>Langue de bœuf sauce madère</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Emmental</p> <p>Ile flottante</p>
DIMANCHE	<p>Salade verte aux dès de fromage</p> <p>Aile de raie sauce citron</p> <p>Gratin de navet</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Pâtisserie du jour</p>