

Menus - Portage

Du 23 au 29 Avril 2018

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

LUNDI

Salade du midi

Merquez

Lentilles

Faisselle + sucre

Fruit de saison

MARDI

Carottes râpées au jus d'orange

Rôti de veau aux aromates

Flageolets

Carré fondu

Ile flottante

MERCREDI

Salade iceberg et dés de fromage

Poitrine de veau farcie

Haricots plats

Yaourt nature + sucre

Choux à la vanille

JEUDI

Betteraves rouges vinaigrette

Poisson mariné thym et citron vert

Purée de pommes de terre

Camembert

Fruit de saison local

VENDREDI

Crêpe aux champignons

Boulettes d'agneau sauce tajine

Jardinière de légumes

Saint Paulin

Fruit de saison

SAMEDI

Rosette et beurre

Tomate farcie

Riz

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

DIMANCHE

Céleri rémoulade

Cabillaud sauce aux herbes

Fondue de poireaux

Brie

Pâtisserie du jour