

Menus - Portage

Du 30 Mars au 06 Mai 2018

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

LUNDI		Salade arlequin
		Paupiette de porc sauce grand-mère
		Semoule
		Carré frais
		Crème dessert chocolat
MARDI		Carottes râpées vinaigrette
		Boudin noir
		Printanière de légumes
		Suisse nature + sucre
		Cocktail de fruits exotiques
MERCREDI		Salade d'endive flammande
		Sauté de bœuf sauce paprika
		Pâtes
		Emmental
		Fruit de saison
JEUDI		Poireaux vinaigrette
		Tarte au fromage
		Salade verte
		Fromage blanc + sucre
		Tarte pommes crumble
VENDREDI		Saucisson sec et cornichon
		Colin sauce lombarde
		Epinards béchamel + pommes de terre
		Coulommiers
		Fruit de saison local
SAMEDI		Tomates vinaigrette
		Normandin de veau sauce brune
		Cœur de blé
		Cantal
		Crème dessert café
DIMANCHE		Choux fleurs sauce cocktail
		Cuisse de pintade au jus
		Ratatouille
		Fromage blanc aux fruits
		Pâtisserie du jour