

Menus de base - Portage


Du 14 au 18 janvier 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menu

LUNDI		Choux blanc vinaigrette	
		Boulettes de boeuf sauce provençale	
		Petits pois au jus	
		Petit moulé ail et fines herbes	
		Liégeois vanille	
MARDI		Pâté de campagne et cornichon	
		Filet de colin aux agrumes	
		Haricots verts persillés	
		Yaourt aromatisé	
		Fruit de saison	
MERCREDI		Poireaux vinaigrette	
		Aiguillette de volaille sauce forestière	
		Purée de pommes de terre	
		Saint Paulin	
		Paris Brest	
JEUDI		Taboulé	
		Normandin de veau sauce moutarde	
		Choux fleurs persillés	
		Mimolette	
		Flan nappé caramel	
VENDREDI		Carottes râpées vinaigrette	
		Tortillas	
		Salade verte	
		Camembert	
		Compote pomme abricot	
SAMEDI		Salade de pois chiches	
		Cervelas Obernois	
		Epinards béchamel	
		Velouté + sucre	
		Fruit de saison	
DIMANCHE		Salade piémontaise	
		Filet de poulet au jus	
		Chou de Bruxelles	
		Carré de ligueil	
		Pâtisserie du jour	