

# Menus de base - Portage

## Du 21 au 25 janvier 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

<b>LUNDI</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	
	Filet de hoki sauce Dugléré	
	Riz créole	
	Boursin nature	
	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy	
<b>MARDI</b>	Choux blanc vinaigrette	
	Tartiflette	
	Salade verte	
	Suisse nature + sucre	
	Cocktail de fruits au sirop	
<b>MERCREDI</b>	Salade de lentilles vinaigrette	
	Oeuf dur florentine	
	Salade verte	
	Gouda	
	Crème pâtissière aux fruits rouges	
<b>JEUDI</b>	Céleri au curry	
	Joue de porc au miel	
	Tortis au beurre	
	Brie	
	Compote pomme banane	
<b>VENDREDI</b>	Poireaux vinaigrette	
	Andouillettes	
	Haricots blancs tomatés	
	Fromage blanc nature + sucre	
	Fruit de saison local	
<b>SAMEDI</b>	Carottes râpées au jus d'orange	
	Poitrine de veau farcie	
	Lentilles	
	Coulommiers	
	Fruit de saison	
<b>DIMANCHE</b>	Salami et cornichon	
	Sauté de dinde sauce moutarde	
	Purée de légumes	
	Fromage blanc aromatisé	
	Pâtisserie du jour	