

# Menus de base - Portage

## 28 janvier au 1er février 20

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

<b>LUNDI</b>		Choux rouges aux pommes Jambon sauce méridionale Pommes vapeur Pyrénées Compote pomme ananas
<b>MARDI</b>		Taboulé oriental aux épices Paupiette de veau sauce brune Petits pois cuisinés Saint Paulin Crème dessert vanille
<b>MERCREDI</b>		Courgettes râpées vinaigrette Steak haché de boeuf sauce tomate Flageolets Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison
<b>JEUDI</b>		Betteraves vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Tomme blanche Fruit de saison
<b>VENDREDI</b>		<b>Chandeleur</b> Salade arlequin Saumonette sauce crème Pommes sautées Petit moulé nature Crêpe au chocolat
<b>SAMEDI</b>		Salade verte aux croutons Rognons Printanière de légumes Yaourt nature + sucre Fruit de saison
<b>DIMANCHE</b>		Pâté de campagne + cornichon Poisson mariné thym et citron vert Julienne de légumes Chanteneige Pâtisserie du jour