



Menus de base - Portage

28 janvier au 1er février 20

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

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