

Menus de base - Portage

Du 18 au 22 février 2019

Recette cuisinée par nos chefs

Produits locaux

Midi

Menu

LUNDI	Céleri rémoulade	Poulet sauce Robert	Choux fleurs persillés	Petit moulé ail et fines herbes	Gâteau à la vanille
MARDI	Poireaux vinaigrette	Paupiette de veau sauce tomate	Petits pois	Yaourt aromatisé	Compote pomme
MERCREDI	Champignons à la grecque	 Chili con carne	Riz	Carré de ligueil	Mousse au chocolat
JEUDI	Salade de haricots verts	Choucroute	Emmental	Crème dessert vanille	
 VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette	Gratin de pommes de terre au poisson	Salade verte	Faisselle + sucre	Compote pomme abricot
SAMEDI	Pamplemousse et sucre	Paleron de boeuf au jus	Boulghour	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert caramel
DIMANCHE	Sardine et beurre	Aiguillette de volaille sauce charcutière	Semoule	Bleu	Pâtisserie du jour