

PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Février 2019



				Vendredi 01 Février	Samedi 02 Février	Dimanche 03 Février
				Velouté de poireaux Carottes râpées Veau Marengo Salsifis/Macaroni Fromage Pomme au four	Velouté de légumes Radis /beurre Choucroute Pomme de terre Fromage Ile flottante	Crème Dubarry Saumon fumé Paupiettes Carottes / Panais/Semoule Fromage Tarte aux fruits
Lundi 04 Février	Mardi 05 Février	Mercredi 06 Février	Jeudi 07 Février	Vendredi 08 Février	Samedi 09 Février	Dimanche 10 Février
Potage de légumes Betteraves vinaigrette Poulet rôti Perles de blé/H.Verts Fromage Gaufres	Velouté Crécy Sardines/Salade Roti de porc Chou fleur/Flageolets Fromage Fromage blanc/Gâteaux	Potage vermicelle Salade Coleslaw Navarin d'agneau Purée/Blettes Fromage Crème dessert maison	Potage de légumes Quiche Pot au feu et ses légumes Fromage Orange	Potage poireaux/Pdt Macédoine Poisson basquaise Riz/Ratatouille Fromage Yaourt	Tourin au pain Céleri rémoulade Parmentier de canard Haricots beurre Fromage Pomme	Velouté de citrouille Pâté de campagne Tajine aux légumes Semoule Fromage Charlotte aux fruits
Lundi 11 Février	Mardi 12 Février	Mercredi 13 Février	Jeudi 14 Février	Vendredi 15 Février	Samedi 16 Février	Dimanche 17 Février
Potage de légumes Endives au bleu/Noix Spaghetti bolognaise Chou braisé Fromage Pot de crème Crêpe dentelle	Vermicelle tomate Salade verte/Croutons/Gésiers Confit de canard Haricots blancs/Salsifis Fromage Poire au chocolat	Potage St Germain Crêpe au fromage Pintade rôtie Carottes sautées/Riz Fromage Clémentine	Tourin au pain Radis/Beurre Couscous Semoule Fromage Crème brûlée	Potage de légumes Saucisson sec/ail Saumon sauce oseille Tagliatelles et petits légumes Fromage Salade de fruits frais	Crème de céleri Œufs durs mayonnaise Roti de porc aux pruneaux Navets glacés/P. Vapeur Fromage Pomme	Soupe de poissons Asperges vinaigrette Canard à l'orange H.Verts/P.Rissolées Fromage Fondant au chocolat
Lundi 18 Février	Mardi 19 Février	Mercredi 20 Février	Jeudi 21 Février	Vendredi 22 Février	Samedi 23 Février	Dimanche 24 Février
Potage de légumes Carottes râpées Goulash Purée patates douces/Salsifis Fromage Liégeois aux fruits	Velouté de potiron Salade de riz Dos de lieu sce citron Carottes/P de terre Fromage Compote/Gtx	Potage poireaux/Pdt Rillettes de canard Colombo de dinde Boullgour /Ratatouille Fromage Pomme au four	Velouté de légumes mincé de chou blanc/Mimolette Magret Pommes sarladaises/H.Verts Fromage Bavarois	Vermicelle pot au feu Salade verte au thon Saucisse Lentilles/Mirepoix de légumes Fromage Kiwi	Potage de légumes Terrine de légumes Boudin aux pommes Purée au céleri Fromage Orange	Velouté de citrouille Salade/Gésiers Blanquette de veau Riz/Poêlée forestière Fromage Tropézienne
Lundi 25 Février	Mardi 26 Février	Mercredi 27 Février	Jeudi 28 Février	Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne Sous réserve d'approvisionnement		
Velouté de poireaux Betterave crue vinaigrette Escalope viennoise Petits pois/Carottes Fromage Fromage blanc/coulis	Tourin tomate Maquereaux au vin blanc Hachis Parmentier Fenouil braisé Fromage Cocktail de fruits/Gâteaux	Potage de lentilles Endives en salade Sauté de porc à la dijonnaise Riz/Julienne de légumes Fromage Crème dessert maison	Potage de légumes Pâté de campagne Paupiettes de saumon Gratin de chou fleur/Pdt Fromage Banane			

Plats cuisinés avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique

Produits issus de circuits courts dont la qualité est garantie par un cahier des charges signé par les producteurs locaux

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes