Menus du 08 Janvier au 23 Février 2018

INSTITUTION NOTRE DAME A SAINT SAULVE

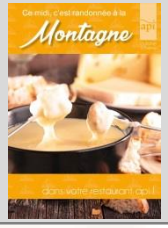
Légende : PRODUITS FRAIS — PRÉPARÉ PAR LE CHEF — CHRONIQUES CULINAIRES

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES AUX POMMES	ANANAS AU SURIMI	POTAGE DE POIREAUX ET KIRI	CAROTTES RÂPEES MIMOSA
AIGUILLETTES DE VOLAILLE AU CURRY	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	GIGOT D'AGNEAU A L'AIL	BLANQUETTE DE POISSON
OU PAUPIETTE DE VEAU	OU STEAK HACHE	OU ESCALOPE DE DINDE	TOMATE FARCIE
SAUCE BRUNE	SAUCE A L'ECHALOTE	MILANAISE	RIZ PILAF
COQUILLETTES A LA TOMATE	FRITES FRAÎCHES	POMMES FONDANTES	BROCOLIS A LA CREME
PETITS POIS	LAITUE	FLAGEOLETS	
YAOURT AROMATISE	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON	VACHE QUI RIT

lundi 05 février	mardi 06 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
CAROTTES VINAIGRETTE	TABOULE A L'ORIENTALE	COURGETTES RÂPEES	SOUPE A L'OIGNON
SAUCE BOLOGNAISE	CHIPOLATAS	ESCALOPE DE POULET SAUCE CREME	DOS DE CABILLAUD EN CROUTE
FRICASSEE DE VOLAILLE	OU FOIE DE BŒUF	OU PAUPIETTE DE VEAU	OU STEAK HACHE
SAUCE FORESTIERE	SAUCE AUX OIGNONS	SAUCE BONNE FEMME	FACON PIZZAÏOLO
COQUILLETTES	FRITES FRAÎCHES	PUREE	POMMES VAPEUR
COURGETTES POÊLEES	HARICOTS VERTS	CHOUX DE BRUXELLES	JULIENNE DE LEGUMES
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL	TARTE AU FLAN	CAMEMBERT

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
COLESLAW	SALADE VERTE AU BLEU	CELERI A L'ORANGE	VELOUTE DE TOMATE
RÔTI DE PORC A LA VANILLE	BŒUF A LA PROVENCALE	RÔTI DE DINDE A LA CREME	FILET DE MERLU A L'ESTRAGON
OU CORDON BLEU	OU OMELETTE AUX FINES HERBES	OU ESCALOPE DE PORC A LA DIJONNAISE	OU SAUTE DE VEAU AUX OLIVES
PUREE ET POÊLEE DE LEGUMES AU GINGEMBRE	FRITES FRAÎCHES	MACARONI	RIZ CREOLE
	CAROTTES AU BEURRE	LENTILLES A LA PAYSANNE	HARICOTS VERTS
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE	CREME BRÛLEEE

lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
CELERI REMOULADE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	PÂTE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS	MACEDOINE DE LEGUMES
CERVELAS OBERNOIS	CHEESEBURGER	MIJOTE D'AGNEAU AU CURRY	ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE
OU COLOMBO DE VOLAILLE	OU TRIPES A LA MODE DE CAEN	OU RÔTI DE BŒUF	OU FILET DE COLIN
GRATIN DAUPHINOIS	FRITES FRAÎCHES	SAUCE BARBECUE	SAUCE NANTUA
POÊLEE DE LEGUMES	SALADE	TORTI ET FROMAGE RÂPE	RIZ
		FLAN DE COURGETTES	CAROTTES A LA CREME
PÊCHE AU SIROP	MOUSSE AU CAFE	FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
CRÊPE AU FROMAGE	CHOU BLANC AUX POMMES	ANIMATION MONTAGNE	CONCOMBRES BULGARES
GOULASH HONGROISE	SAUCISSE DE VOLAILLE		FILET DE LIEU AU CITRON
OU JAMBON BRAISE	OU SAUTE D'AGNEAU AUX THYM		ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME
POMMES DE TERRE A L'AIL	FRITES FRAÎCHES		POMMES VAPEUR
	COTTES DE BLETTES		RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE		FROMAGE BLANC AUX COPEAUX DE CHOCOLAT

lundi 19 février	mardi 20 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
DUO DE CRUDITES	SALADE MEXICAINE	MORTADELLE ET CORNICHONS	VELOUTE AUX BOLETS
NOISETTE DE BŒUF	HAUT DE CUISSE DE POULET AU THYM	HACHIS PARMENTIER	FILET DE LIEU SAUCE AUX POIVRONS
OU SAUTE DE PORC AUX ABRICOTS	OU BLANQUETTE DE VEAU	OU JAMBON GRILLE SAUCE MADERE	OU RÔTI DE DINDE AU CURRY
SEMOULE	FRITES FRAÎCHES	PUREE	RIZ AU THYM
RATATOUILLE	BROCOLIS A LA CREME	SALADE	PETITS POIS AU JUS
FRUIT DE SAISON	KIRI	PETITS SUISSES FRUITES	BEIGNETS ANCIENS AU CURRY

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
CŒURS DE PALMIER AU THON	SALADE FROMAGERE	POMELOS AU SUCRE	POTAGE AU POTIRON AU KIRI
LAPIN AUX PRUNEAUX	CARBONADE FLAMANDE	COUSCOUS	SAUMONETTE AUX MOULES
OU CUISSE DE POULET RÔTI	OU ANDOUILLETTE SAUCE POIVRE	POULET - MERGUEZ	OU RÔTI DE PORC CHARCUTIERE
FARFALLE ET FROMAGE RÂPE	FRITES FRAÎCHES	SEMOULE	RIZ PILAF
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	ENDIVES BRAISEES	ET LEGUMES DE COUSCOUS	RATATOUILLE
	FRUIT DE SAISON	CREME AU SPECULOOS	CRÊPES DE LA CHANDELEUR

MENU VISÉ ET ADAPTÉ — Pôle Nutrition & Santé

Nous nous engageons sur un Approvisionnement 100% local pour : la viande porc et de bœuf ainsi que sur les pommes, les poires, les pommes de terre et les carottes.

APPROVISIONNEMENT LOCAL

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) **et de desserts** (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits, …)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.