SAINT-GERMAIN-EN-LAYE PORTAGE

JUILLET 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 2/7	MARDI 3/7	MERCREDI 4/7	JEUDI 5/7	VENDREDI 6/7	SAMEDI 7/7	DIMANCHE 8/7
Radis beurre	Pâté de campagne supérieur et cornichon*	Concombre à l'estragon	Salade de lentilles à la vinaigrette	Terrine aux trois légumes mayonnaise*	Salade Californienne *(Riz, tomates, maïs, concombre, ananas, olives, oignons)*	Melon
PLAT 2 EN 1 Spaghettis à la bolognaise (vbf) et emmental râpé	Navarrin d'agneau Purée de courgettes	Dos de cabillaud sauce Noilly *(Vin blanc, Noilly, oignons frais, échalotes, persil frais, beurre, farine, ail frais)* Riz BIO pilaf	Cuisse de pintade cocotte Jardinière de légumes	Sauté de bœuf aux oingnons Pâtes farfalles BIO et emmental râpé	Merlu sauce crème Fenouil braisé	Rôti de veau à la provençale Polenta crèmeuse
Emmental	Camembert	Montboissier	Cantal AOC	Gouda	Chèvre	Pont l'Evêque AOC
Fruit de saison	**Tarte aux abricots**	Pomme cuite	Fruit de saison	Riz au lait maison	Compote et son biscuit	Mousse au café

DINER

LUNDI 2/7	MARDI 3/7	MERCREDI 4/7	JEUDI 5/7	VENDREDI 6/7	SAMEDI 7/7	DIMANCHE 8/7
Salade des îles *(Riz, soja, maïs, tomates, ananas)*	Velouté tomates basilic	Salade de pâtes BIO à l'Indienne *(Pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, persil, citron, huile d'olive, curry, moutarde)*	Potage provençal	Tomate et thon	Mortadelle et cornichon*	Salade Piémontaise *(Pommes de terre, tomates, jambon Label Rouge, œufs durs, olives, cornichons, mayonnaise)*
Liégeois parfum vanille	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 9/7	MARDI 10/7	MERCREDI 11/7	JEUDI 12/7	VENDREDI 13/7	SAMEDI 14/7	DIMANCHE 15/7
Taboulé BIO à l'orientale *(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vianigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)*	Pastèque	Œuf dur à la mayonnaise*	Tomates aux herbes	Asperges à la vinaigrette	Fête Nationale Terrine de langoustine* à la mayonnaise	Salade bien-être BIO *(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)*
Filet de lieu noir sauce ensoleillée *(Tomates, échalotes, vin blanc, crème, ail frais)* Purée de brocolis	★ Poulet basquaise Riz BIO pilaf	Tête de veau sauce gribiche Haricots verts persillés	**PLAT 2 EN 1** Choucroute royale *(Poitrine 1/2 sel, jambon Label Rouge, saucisse de Francfort)*	Filet de saumon froid mayonnaise* *(selon disponibilités)* Salade italienne *(Pâtes BIO, tomates, courgettes, carottes, olives noires, emmental, assaisonnement)*	Pintade rôtie sauce Vallée d'Auge Pommes dauphines*	Carbonade flamande *(Jus de cuisson, oignons frais, carottes fraîches, tomates fraîches, bière, farine, ail frais, thym) (vbf)* Carottes Vichy
Brie	Fromage blanc BIO	Saint Paulin	Munster AOC	Bûche des Dômes	Comté AOC	Coulommiers
Baba au rhum	Pruneaux d'agen au thé et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Salade de fruits frais maison	**Charlotte aux fruits rouges**	Liégeois vanille

DINER

LUNDI 9/7	MARDI 10/7	MERCREDI 11/7	JEUDI 12/7	VENDREDI 13/7	SAMEDI 14/7	DIMANCHE 15/7
Potage provençal	Salade de pommes de terre fraîches à la dijonnaise *(Pommes de terre fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, poivre)*	Velouté tomates gingembre	Macédoine à la mayonnaise	Salade Mexicaine *(Haricots rouges, poivrons, maïs, olives, oignons)*	Betteraves à la vinaigrette	Charcuterie du jour*
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Crème dessert	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu.
Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.
Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes
La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
La viande de veau est française
La viande d'agneau est française ou UE
Toutes les volailles sont françaises
Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

Bon Appétit

SAINT-GERMAIN-EN-LAYE PORTAGE

JUILLET 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 16/7	MARDI 17/7	MERCREDI 18/7	JEUDI 19/7	VENDREDI 20/7	SAMEDI 21/7	DIMANCHE 22/7
Saucisson sec et cornichon*	Salade Camarguaise *(Riz, concombre, poivrons frais, tomates, câpres, oignons, olives noires, thon, assaisonnement)*	Melon	Betteraves à la vinaigrette	Concombre à la menthe	Salade de Paimpol *(Haricots blancs, persil, échalotes, poitrine de porc)*	Salade du Pirée *(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, féta)*
Rôti de dinde sauce madère Pâtes fusillis BIO et son emmental râpé	Escalope de dindonneau à la viennoise* Blettes en gratin	Sauté d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Filet de limande meunière* et son citron Epinards au beurre	**PLAT 2 EN 1** ★ Axoa de veau et son riz parfumé *(Haché de veau à la tomate et aux poivrons, servi avec du riz)*	Canette à l'orange Purée de céleri	Raie aux câpres Pommes de terre vapeur persillées
Fromage laits mélangés *(vache et chèvre)*	Emmental	Edam	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Saint Nectaire AOP	Cantal AOC
Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	**Eclair à la vanille**	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison

DINER

LUNDI 16/7	MARDI 17/7	MERCREDI 18/7	JEUDI 19/7	VENDREDI 20/7	SAMEDI 21/7	DIMANCHE 22/7
Salade fermière *(Pommes de terre, pommes, poulet, olives noires, petits pois, oignons, vinaigrette, persil)*	Œuf en gelée *(Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil)*	Taboulé Libanais *(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)*	Potage persil	Salade Océane *(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)*	Potage provençal	Salade italienne BIO *(Pâtes BIO, tomates, courgettes, carottes, olives noires, emmental, assaisonnement)*
Yaourt aux fruits	Pomme cuite	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et son biscuit	Petit pot de crème au chocolat maison

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 23/7	MARDI 24/7	MERCREDI 25/7	JEUDI 26/7	VENDREDI 27/7	SAMEDI 28/7	DIMANCHE 29/7
Salade du pêcheur *(Pommes de terre, thon, tomates, œuf, olives, mayonnaise)*	Segments de pomelos et son sucre*	Crevettes et beurre*	Tomate et maïs	Salade bien-être BIO *(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)*	Carottes râpées citronette	Salade de lentilles aux lardons
Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Gratin de chou fleur	**PLAT 2 EN 1** Brandade de morue	Omelette au fromage* Ratatouille	Rosbif froid (vbf) et moutarde* Salade aux deux pommes *(Pommes de terre, pomme fruit, crème fraîche, oignons frais, poivre)*	Filet de colin-lieu à l'huile d'olive et au citron Fenouil braisé	Rôti de dinde sauce pruneaux Polenta crèmeuse	Sauté de veau à la catalane *(Tomates fraîches, poivrons, paprika)* Aubergines à la provençale
Yaourt nature BIO	Comté AOC	Saint Paulin	Chèvre	Bûche des Dômes	Brie	Munster AOP
Fruit de saison	Crème dessert praliné	**Clafoutis**	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	**Moka parfum café**

DINER

LUNDI 23/7	MARDI 24/7	MERCREDI 25/7	JEUDI 26/7	VENDREDI 27/7	SAMEDI 28/7	DIMANCHE 29/7
Velouté de courgettes au curry	Taboulé BIO à l'orientale *(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vianigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)*	Crème de carottes à la coriandre	Salade des îles *(Riz, soja, maïs, tomates, ananas)*	Œufs durs à la mayonnaise*	Salade méditerranéenne *(Poivrons, pommes de terre, tomates, céléri branche, œuf)*	Cervelas à la vinaigrette*
Crème renversée	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Puneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Crème dessert parfum vanille

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu.
Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.
Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes
La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.
La viande de veau est française
La viande d'agneau est française ou UE
Toutes les volailles sont françaises
Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

Bon Appétit