SAINT-GERMAIN-EN-LAYE PORTAGE

AOÛT 2018

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

DEJEUNER

LUNDI 30/7	MARDI 31/7	MERCREDI 1/8	JEUDI 2/8	VENDREDI 3/8	SAMEDI 4/8	DIMANCHE 5/8
Salade de betteraves à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon*	Melon	Taboulé Libanais *(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)*	Haricots verts à la vinaigrette	Salade niçoise *(Pommes de terre, harricots verts, tomates, œufs, olives noires, thon, vinaigrette, basilic)*	Salade de tomates persillées
PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare *(Bœuf (vbf) haché,aubergines fraîches, tomates fraîches, oignons frais, poivrons frais,basil, thym, olives, béchamel, pommes de terre)*	Gigot d'agneau Jardinière de légumes	Filet de saumon sauce estragon *(Selon disponibilités)* Pâtes Penne BIO et son emmental râpé	Andouillette de canard* Purée de carottes	**PLAT 2 EN 1** Raviolis en bœuf * (vbf)	Filet de limande meunière* et son citron Epinards à la béchamel	Tajine de veau citron olives Semoule BIO
Camembert	Pont l'Evêque AOC	Chèvre	Montboissier	Emmental	Gouda	Cantal AOC
Fruit de saison	**Tarte au chocolat**	Pomme cuite	Salade de fruits exotiques maison	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Crème dessert caramel

DINER

LUNDI 30/7	MARDI 31/7	MERCREDI 1/8	JEUDI 2/8	VENDREDI 3/8	SAMEDI 4/8	DIMANCHE 5/8
Salade créole *(Riz, poulet, ananas, tomates, raisins secs,assaisonnement)*	Gaspacho	Salade charcutière *(Pommes de terre, oignons, persil, jambon Label Rouge, vinaigrette, cornichons)*	Velouté tomate basilic	Maquereau à la moutarde*	Mousse de foie et cornichon*	Pasta BIO à la Grecque *(Pâtes BIO, concombre, tomates, jambon Label Rouge, féta, huile d'olive, olives en lamelle, vinaigrette, origan)*
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 6/8	MARDI 7/8	MERCREDI 8/8	JEUDI 9/8	VENDREDI 10/8	SAMEDI 11/8	DIMANCHE 12/8
Salade italienne BIO *(Pâtes BIO, tomates, courgettes, carottes, olives noires, emmental, assaisonnement)*	Carottes râpées à l'orange	Œuf en gelée *(Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil)*	Pastèque	Asperges à la vinaigrette	Salade Américaine *(Tomates, concombres, maïs, olives, oignons)*	Melon
Filet de lieu noir froid et mayonnaise* Salade caraïbes *(Haricots verts, maïs,céleri branche, blanc de volaille, poivrons rouges, ananas, vinaigrette)*	Fricassée de poulet au colombo Riz BIO pilaf	Rôti de veau cocotte Crèmeux de haricots verts	**PLAT 2 EN 1** Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Cœur de merlu sauce beurre blanc citron Fenouil braisé	Fondant de porc aux pruneaux Semoule BIO	Sauté de bœuf aux oignons *(vbf)* Aubergines provençales
Bûche des Dômes	Fromage blanc BIO	Mimolette	Brie	Comté AOC	Coulommiers	Munster AOC
Salambo	Mirabelles au sirop et biscuit	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	**Tarte normande**	Liégeois au café

DINER

LUNDI 6/8	MARDI 7/8	MERCREDI 8/8	JEUDI 9/8	VENDREDI 10/8	SAMEDI 11/8	DIMANCHE 12/8
Potage persil	Taboulé BIO au thon *(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika, thon)*	Velouté de courgettes au curry	Salade atlantique *(Lieu noir, pommes de terre, pomme granny, persil, mayonnaise)*	Salade Antillaise *(Riz, carottes, ananas, raisins secs, poivrons, mais, poulet)*	Museau* en vinaigrette	Salade dauphinoise *(Pommes de terre, saucisse de francfort, cornichons, assaisonnement)*
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème dessert praliné	Compote et son biscuit

DEJEUNER

LUNDI 13/8	MARDI 14/8	MERCREDI 15/8	JEUDI 16/8	VENDREDI 17/8	SAMEDI 18/8	DIMANCHE 19/8
Rillettes pur porc et cornichon*	Salade des îles *(Riz, soja, maïs, tomates, ananas)*	Assomption Terrine de lotte* à la provençale	Cœurs de palmiers à la vinaigrette	Tomates aux herbes à la vinaigrette	Salade de lentilles à la vinaigrette	Melon
Paupiette de lapin* chasseur Pates fusillis BIO et son emmental râpé	Chipolatas* et son confit d'oignons Chou-fleur persillé	PLAT 2 EN 1 Jambalaya *(Haut de cuisse de poulet, riz bio, saucisse fumée, poivrons rouges et verts, chorizo, ail, Tabasco, curry, épices)*	Canette aux pêches Courgettes à la provençale	Sauté de veau marengo Pâtes farfalles BIO et emmental râpé	Blanquette de dinde Haricots beurre persillés	Dos de cabillaud sauce moutarde Pommes de terre vapeur persillées
Fromage laits mélangés *(vache et chèvre)*	Fromage brique croûte noire	Cantal AOC	Saint Nectaire AOP	Edam	Montboissier	Pont l'Evêque AOC
Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Cème dessert praliné	**Gourmandise chocolat**	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Petit pot de crème au café maison

DINER

LUNDI 13/8	MARDI 14/8	MERCREDI 15/8	JEUDI 16/8	VENDREDI 17/8	SAMEDI 18/8	DIMANCHE 19/8
Salade fermière *(Pommes de terre, pommes, poulet, olives noires, petits pois, oignons, vinaigrette, persil)*	Crevettes* et beurre	Crème de carottes à la coriandre	Œuf dur à la mayonnaise*	Velouté de courgettes au curry	Andouille* et beurre	Salade de pâtes BIO à l'Indienne *(Pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, persil, citron, huile d'olive, curry, moutarde)*
Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Petit suisse fruité	Poire au sirop et biscuit

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

AOÛT 2018

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

DEJEUNER

LUNDI *20/8*	MARDI *21/8*	MERCREDI *22/8*	JEUDI *23/8*	VENDREDI *24/8*	SAMEDI *25/8*	DIMANCHE *26/8*
Salade du soleil BIO *(Pâtes BIO, carottes cuites, tomates, jambon blanc Label Rouge, basilic, huile d'olive,assaisonnement)*	Radis beurre	Terrine aux deux poissons* et citron	Pastèque	Salade Californienne *(Riz, tomates, maïs, concombre, ananas, olives, oignons)*	Carottes râpées aux câpres	Taboulé BIO au thon *(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika, thon)*
Boudin blanc* sauce Porto	Thon basquaise	**PLAT 2 EN 1**	Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise	Filet de colin lieu sauce ciboulette	Cuisse de pintade sauce chasseur	Rôti de veau sauce crème d'ail
Salsifis persillés	Riz BIO pilaf	Œufs florentine *(Mousseline d'épinards)*	Salade fermière *(Pommes de terre, pommes, poulet, olives noires, petits pois, oignons, vinaigrette, persil)*	Purée de brocoli	Pâtes Tortis BIO et emmental râpé	Julienne de carotte
Saint Paulin	Coulommiers	Bûche des Dômes	Munster AOP	Chèvre	Brie	Comté AOP
Fruit de saison	Crème renversée	**Tartelette aux fraises**	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	**Eclair au café**

DINER

LUNDI *20/8*	MARDI *21/8*	MERCREDI *22/8*	JEUDI *23/8*	VENDREDI *24/8*	SAMEDI *25/8*	DIMANCHE *26/8*
Potage provençal	Salade méditerranéenne *(Poivrons, pommes de terre, tomates, céléri branche, œuf)*	Melon	Taboulé Libanais *(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)*	Velouté tomates gingembre	Salade Océane *(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)*	Mousse de canard* et cornichon
Pêche au sirop et biscuit	Fruit de saison	Faisselle	Fromage blanc fruité	Compote et son biscuit	Mousse au chocolat	Flan gélifié nappé caramel

DEJEUNER

LUNDI *27/8*	MARDI *28/8*	MERCREDI *29/8*	JEUDI *30/8*	VENDREDI *31/8*	SAMEDI *1/9*	DIMANCHE *2/9*
Segments de pomelos et son sucre*	Cervelas* en vinaigrette	Tomates à la vinaigrette	Salade bien-être BIO *(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)*	Champignons à la Grecque *(Champignons, oignons, vin blanc, coriandre, tomates, huile d'olive)*	Taboulé BIO à l'orientale *(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vianigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)*	Melon
PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier maison *(vbf)*	Gigot d'agneau	Raie sauce beurre blanc	Cuisse de poulet au paprika	Quiche aux trois fromages maison *(Cantal AOC, bûche des Dômes, emmental)*	Dos de cabillaud sauce vin blanc	Sauté de veau sauce forestière
	Ratatouille	Riz BIO pilaf	Purée de céleri	Salade verte	Poêlée forestière	Pâtes Penne BIO et emmental râpé
Emmental	Camembert	Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOC	Gouda	Chèvre	Cantal AOC
Fruit de saison	**Mille feuilles**	Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Compote et biscuit	Liégeois à la vanille

DINER

LUNDI *27/8*	MARDI *28/8*	MERCREDI *29/8*	JEUDI *30/8*	VENDREDI *31/8*	SAMEDI *1/9*	DIMANCHE *2/9*
Salade de pennes BIO à la romana *(Pennes BIO, mozzarella, jambon blanc Label Rouge, tomates, courgettes, poivrons, sauce pesto)*	Crème de haricots verts à la russe	Salade Piémontaise *(Pommes de terre, tomates, jambon Label Rouge, œufs durs, olives, cornichons, mayonnaise)*	Velouté de courgettes au curry	Salade de rollmops* aux deux pommes	Mortadelle* et cornichon	Salade dauphinoise *(Pommes de terre, saucisse de francfort, cornichons, assaisonnement)*
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crème à la vanille	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	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