SAINT-GERMAIN-EN-LAYE PORTAGE

SEPTEMBRE 2018

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

DEJEUNER

LUNDI 3/9	MARDI 4/9	MERCREDI 5/9	JEUDI 6/9	VENDREDI 7/9	SAMEDI 8/9	DIMANCHE 9/9
Salade Antillaise *(Riz, carottes, ananas, raisins secs, poivrons, mais, poulet)*	Haricots verts à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise*	Concombre à l'estragon	Tomate et cœurs de palmiers à la vinaigrette	Pastèque	Salade Sicilienne BIO *(Pâtes BIO, tomates, poivrons, maïs, crevettes, jus de citron)*
Filet de merlu sauce citron	Boudin noir*et sa compote de pomme	Rôti de dinde froid et moutarde	**PLAT 2 EN 1** ★	Jambon blanc Label Rouge	Sauté d'agneau à l'indienne	Rôti de bœuf sauce poivre *(Vbf)*
Epinards au beurre	Purée de pommes de terre	Salade catalane *(Tomates, poivrons, haricots verts, olives noires, câpres, oignons, œufs durs, vinaigrette)*	Cassoulet *(Saucisse de Toulouse, poitrine 1/2 sel, saucisson à l'ail)*	Pâtes coquillettes BIO à la tomate et emmental râpé	Riz BIO pilaf	Poêlée forestière
Brie	Mimolette	Saint Paulin	Munster AOC	Fromage blanc BIO	Coulommiers	Comté AOC
Tartelette aux myrtilles	Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	**Paris Brest**	Compote et son biscuit

DINER

LUNDI 3/9	MARDI 4/9	MERCREDI 5/9	JEUDI 6/9	VENDREDI 7/9	SAMEDI 8/9	DIMANCHE 9/9
Andouille* et beurre	Salade italienne BIO *(Pâtes BIO, tomates, courgettes, carottes, olives noires, emmental, assaisonnement)*	Crème de carottes à la coriandre	Salade fermière *(Pommes de terre, pommes, poulet, olives noires, petits pois, oignons, vinaigrette, persil)*	Gaspacho	Salade de lentilles aux lardons	Salade Américaine *(Tomates, concombres, maïs, olives, oignons)*
Compote et son biscuit	Crème dessert praliné	Petits suisses fruités	Fruit de saison	Mirabelles au sirop et biscuit	Mousse au citron	Crème dessert café

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

DEJEUNER

LUNDI 10/9	MARDI 11/9	MERCREDI 12/9	JEUDI 13/9	VENDREDI 14/9	SAMEDI 15/9	DIMANCHE 16/9
Segments de pomelos* et son sucre	Salade de pâtes BIO à l'Indienne *(Pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, persil, citron, huile d'olive, curry, moutarde)*	Melon	Betteraves à la vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette	Taboulé Libanais *(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)*	Salade du Pirée *(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, féta)*
Quiche Lorraine maison	Escalope de dindonneau à la viennoise*	**PLAT 2 EN 1** Couscous *(Haut de cuisse de poulet, merguez, boulette d'agneau)*	Filet de colin lieu sauce persil	Blanquette de veau	Cuisse de canette au poivre vert	Filet de saumon sauce oseille
Salade de mâche	Purée de potimarron		Brocoli	Riz BIO pilaf	Haricots beurre persillés	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
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	**Gland au Kirsch**	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

DINER

LUNDI 10/9	MARDI 11/9	MERCREDI 12/9	JEUDI 13/9	VENDREDI 14/9	SAMEDI 15/9	DIMANCHE 16/9
Terrine de lapin et cornichon*	Velouté tomates basilic	Salade Mexicaine *(Haricots rouges, poivrons, maïs, olives, oignons)*	Œuf en gelée *(Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil)*	Salade charcutière *(Pommes de terre, oignons, persil, jambon Label Rouge, vinaigrette, cornichons)*	Crème de carottes à la coriandre	Salade Californienne *(Riz, tomates, maïs, concombre, ananas, olives, oignons)*
Crème renversée	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Crème dessert chocolat

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

SEPTEMBRE 2018

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

DEJEUNER

LUNDI *17/9*	MARDI *18/9*	MERCREDI *19/9*	JEUDI *20/9*	VENDREDI *21/9*	SAMEDI *22/9*	DIMANCHE *23/9*
Céleri rémoulade	Carottes râpées à la vinaigrette	Crevettes et beurre*	Pastèque	Salade bien-être BIO *(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)*	Concombre à la menthe	Salade Océane *(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)*
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles	Filet de merlu sauce dieppoise Fenouil braisé	Saucisse chipolatas* et son confit d'oignons Pâtes coquillettes BIO et son emmental râpé	Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Purée de pommes de terre	Filet de limande meunière* et son citron Gratin de courgettes	Fricassée de poulet antillais *(Curry, noix de coco)* Riz BIO pilaf	Sauté de veau sauce forestière Duo de carottes et navets
Yaourt nature BIO	Comté AOC	Saint Paulin	Chèvre	Bûche des Dômes	Brie	Munster AOP
Fruit de saison	Crème dessert vanille	**Tartelette multi fruits**	Pomme cuite	Fruit de saison	Fruit de saison	**Tiramisu**

DINER

LUNDI *17/9*	MARDI *18/9*	MERCREDI *19/9*	JEUDI *20/9*	VENDREDI *21/9*	SAMEDI *22/9*	DIMANCHE *23/9*
Salade Sicilienne BIO *(Pâtes BIO, tomates, poivrons, maïs, crevettes, jus de citron)*	Velouté de courgettes au curry	Charcuterie du jour*	Potage persil	Œufs dur à la mayonnaise*	Taboulé BIO à l'orientale *(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vinaigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)*	Rillettes pur porc* et cornichon
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Petit pot de crème à la vanille maison	Flan gélifié nappé caramel

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

DEJEUNER

LUNDI *24/9*	MARDI *25/9*	MERCREDI *26/9*	JEUDI *27/9*	VENDREDI *28/9*	SAMEDI *29/9*	DIMANCHE *30/9*
Salade aux deux racines *(carotte et betterave râpées)*	Pâté en croûte et cornichon*	Melon	Taboulé Libanais *(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)*	Macédoine mayonnaise	Lentilles à la vinaigrette	Tomate aux herbes à la vinaigrette
★ Bœuf bourguignon *(vbf)* Pâtes penne BIO et son emmental râpé	Gigot d'agneau Purée de potimarron	**PLAT 2 EN 1** Paëlla au poisson *(Colin lieu, encornet, moules, chorizo)*	Cuisse de pintade cocotte Gratin de blettes	Daube de bœuf (vbf) Pâtes farfalles BIO et son emmental râpé	Filet de lieu noir sauce ciboulette Epinards à la béchamel	Fondant de porc aux olives Riz BIO pilaf
Fromage brique croûte noire	Camembert	Montboissier	Cantal AOC	Gouda	Chèvre	Pont l'Evêque AOC
Fruit de saison	**Eclair au chocolat**	Mirabelles au sirop et biscuit	Fruit de saison	Riz au lait maison	Compote et son biscuit	Crème dessert praliné

DINER

LUNDI *24/9*	MARDI *25/9*	MERCREDI *26/9*	JEUDI *27/9*	VENDREDI *28/9*	SAMEDI *29/9*	DIMANCHE *30/9*
Salade des îles *(Riz, soja, maïs, tomates, ananas)*	Gaspacho	Salade de pâtes BIO à l'Indienne *(Pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, persil, citron, huile d'olive, curry, moutarde)*	Crème de haricots verts à la russe	Salade de hareng *(Filets de hareng et pommes de terre)*	Mousse de canard* et cornichon	Salade dauphinoise *(Pommes de terre, saucisse de francfort, cornichons, assaisonnement)*
Crème renversée	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Pruneaux d'Agen au sirop 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