



PORTAGE

Restauration Municipale

du 1er octobre au 14 octobre 2018



Semaine 40	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	samedi 6	dimanche 7
Entrée 	Duo de Saucisson/beurre	Betterave vinaigrette	Radis beurre	Tomates mozzarella	Concombre à la crème	Paté en croute	Asperges à la crème
Plat principal 	Poulet rôti	Boudin blanc	Blanquette de veau	Mironton (VBF)	Brandade de poisson	Pintade aux raisins	Roti de porc
Légumes 	Ratatouille	Pommes cuites	Riz pilaw	Coquillettes	Salade verte	Fricassées de champignons	Petits pois à la française
Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Salade verte Fromage
Dessert 	Fruit de saison	Beignet framboise	Fromage blanc confiture de fraise	Abricots au sirop	Entremet café Entremet s/sucre	Fruit de saison	Tarte au citron

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 41	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Entrée 	Pomelos	Carottes rapées	Potage Dubary	<i>Semaine du goût</i> Salade Arlequin	Endives mimosas	Mousse de canard	Salade façon périgourdine
Plat principal 	Sauté de bœuf (VBF) à la Hongroise	Joue de porc au cidre	Rôti de boeuf (VBF)	Pilaf du Pecheur	Tajine de volaille	Rôti de veau Orlof	Filet mignon au miel
Légumes 	Blé au beurre	Printanière de légumes	Haricots beurre persillés	Riz aux petits légumes	Légumes tajine couscous Semoule	Cote de bettes béchamel	Gratin dauphinois
Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert 	Fruit de saison	Compote de poire/petits gâteaux	Fruit de saison	Carré bavarois aux fruits rouges	Liegeois chocolat Entremet s/sucre	Fruit de saison	Tarte à la rhubarbe
Groupes d'aliments et code couleur	GRUPE 1 Lait et produits laitiers	GRUPE 2 Viandes-poissons-œufs	GRUPE 3 Légumes et fruits	GRUPE 4 Féculets et légumes secs	GRUPE 5 Matières grasses	GRUPE 6 Produits gras sucrés	



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Volaille labélisée



Viande de porc Française



Viande ovine Française



Viande de bœuf Française