



PORTAGE

# Restauration Municipale

du 30 avril au 13 mai 2018



Semaine 18	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
	Taboulé	<b>Fête du travail</b>	Friand Chèvre / Salade verte	Tomates à la vinaigrette	Rillettes cornichons	Brocoli à la crème	Pâté croute
		Asperge à la crème					
	Cordon bleu de volaille	Filet Mignon au miel	Paupiette de veau	Sot-l'y-laisse sauce Normande	Filet du Marché sauce Américaine	Carbonnade (VBF) Flamande	Coq au vin
	Haricots verts persillés	Galette de pommes de terre	Chou-fleur Persillé	Potatoes/ Salade verte	Carottes persillées	Fricassée de champignons	Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte normande	Fruit de saison

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 19	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
	Pomelos	<b>Férié 8 Mai</b>	Concombre à la crème	<b>Férié</b>	Duo carottes/céleri rémoulade	Cœurs de Palmier à la crème	Salade Libreville
		Terrine de poisson		Salade au bleu et noix			
	Jambon braisé	Sauté de veau aux champignons	Tarte des Alpes (bœufVBF)	Poulet cocotte	Filet du Marché sauce Dieppoise	Cuisse de Canard Farcies	Rôti de Veau façon orlof
	Coquillettes	Gratin dauphinois	Salade verte	Pommes dauphine	Semoule au Beurre	Navets frais et Pommes de terre	Petits pois à la Française
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aux fruits	Crème Brulée	Liégeois chocolat	Ile Flottante	Fruits de saison	Crumble pommes et poires	Entremet Café
Groupes d'aliments et code couleur	GROUPE 1 Lait et produits laitiers		GROUPE 2 Viandes-poissons-œufs	GROUPE 3 Légumes et fruits	GROUPE 4 Féculets et légumes secs	GROUPE 5 Matières grasses	GROUPE 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