



PORTAGE

Restauration Municipale

du 24 juillet au 6 Août 2017



Semaine 30	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 30	dimanche 31
Entrée 	Chou Fleur Vinaigrette	Carottes râpées BIO	Melon	Salade de Tomates/fêta	Pâté de campagne	Salade de chèvre huile olive basilic	Terrine de légumes sauce verte
Plat principal 	Grignottes de poulet au thym	Jambon Braisé	Gratin Nîmois	Escalope de Dinde	Filet Poisson Pané sauce tomates	Navarin d'agneau	Pintade aux raisins
Légumes 	Pommes Grenailles	Poêlée de légumes verts	Salade verte	Macaronis au beurre	Haricots Verts	Légumes printanier	Pommes dauphine
Fromage 	Chèvre	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert 	Fruit de saison	Tarte au citron	Faisselle au coulis de fruits rouges	Abricots à l'anglaise	Crème vanille Entremet sans sucre	Baba au rhum	Fruit de saison

MENU POUVANT ÊTRE MODIFIÉ SUIVANT L'APPROVISIONNEMENT

Semaine 31	lundi 31	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
Entrée 	Maquereau au vin blanc	Melon	Brocolis vinaigrette	Concombre à la crème BIO	Radis beurre	Fond d'artichaut vinaigrette	Cœur de palmier à la crème
Plat principal 	Paupiettes de Lapin	Filet de cabillaud sauce bonne femme	Petit salé	Poulet rôti	Rôti de veau aux pruneaux	Goulasch	Escalope de saumon beurre blanc
Légumes 	Salsifis	Printanière de Légumes	Lentilles BIO	Purée crècy	Haricots Plats persillés	Pommes duchesses	Julienne de légumes
Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Salade verte Fromage
Dessert 	Fruit de saison	Mousse chocolat Entremet sans sucre	Fruit de saison BIO	Entremet pistache	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison	Flan créole
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	