

Etablissement Sacré Cœur

RICHELIEU

SEMAINE 5: du 01 au 07 FEVRIER 2020

LUNDI

MARDI

VENREDI

HORS-D'ŒUVRES

 Carottes râpées

Salade strasbourgeoise (pdt, saucisse, emmental, échalote, oignons rouges)

Saucisson sec

Taboulé

Salade verte, mimolette, noix

Jambonneau



Salade composée (s.verte, œuf dur, maïs)

Macédoine mayonnaise

Salade de blé, julienne de jambon, maïs, tomates

Mousse de canard

PLATS & GARNITURES

Emincé de bœuf sauce paprika

Rôti de porc sauce barbecue

Pâtes

Ratatouille

Haricots verts

Riz

Raclette (plat complet)

Dos de colin meunière

Purée de potiron

Lentilles

Fromage ou laitage au choix

DESSERTS

Compote

Mousse café

 Orange

Crêpes chandeleur

 Clémentines

Flan nappé caramel

Velouté aux fruits

 Banane



CRUDITES



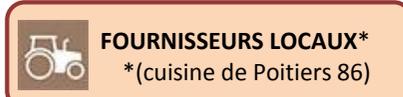
Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	Menu Végétarien Mensuel JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRES	<p>Piémontaise</p> <p>Cake aux champignons</p> <p>Salami</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Riz niçois (h.verts, maïs, poivron, thon, tomate)</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Salade de pâtes au légumes (julienne carottes, céleri, courgettes, basilic, échalote)</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poireaux vinaigrette</p>	<p>Nem</p> <p> Chou chinois rémoulade</p> <p>Pâté en croûte</p>
PLATS & GARNITURES	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Blettes persillées</p>	<p>Marmitte de la mer</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carottes persillées</p>	<p>Falafels de lentilles / poêlée marocaine (plat complet)</p> <p></p>	<p>Riz cantonnais au poulet (plat complet)</p>
	<p>Fromage ou laitage au choix</p>	<p>Fromage ou laitage au choix</p>	<p>Fromage ou laitage au choix</p>	<p>Fromage ou laitage au choix</p>
DESSERTS	<p>Crème dessert café</p> <p>Ananas au sirop</p> <p> Poire </p>	<p>Mousse chocolat</p> <p>Fromage frais vanille</p> <p> Kiwi</p>	<p>Compote</p> <p>Flan chocolat</p> <p> Pomme </p>	<p> Gâteau coco</p>



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française



LUNDI

MARDI GRAS

JEUDI

VENDREDI

HORS-D'ŒUVRES

Piémontaise au poulet

 Carottes râpées

Jambon sec

Betteraves vinaigrette

Taboulé aux crevettes

Andouille

Salade de riz, œufs, tomate, maïs

Champignons ravigote

Rosette

 Coleslaw vinaigrette

Salade verte, haricots verts, carottes râpées, œufs

Pain de poisson tomate basilic

PLATS & GARNITURES

Rôti de porc sauce moutarde

Gratin savoyard

Sauté de poulet sauce marengo

Dos de colin crème de poireaux

Frites

Salade verte

Carottes persillées

Spaghettis

Céleri braisé

Semoule

Ratatouille

Fromage ou laitage au choix

DESSERTS

Liégeois vanille

Crème dessert caramel

 Pomme 

Beignet Pomme

Compote

 Entremet pistache

 Banane

Fromage blanc nature sucré

Mousse citron

 Kiwi



CRUDITES



DESSERTS MAISON



Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont d'origine française



FOURNISSEURS LOCAUX*

*(cuisine de Poitiers 86)

