






VILLE
NOM
PRENOM

SEMAINE DU 21 au 27 janvier 2019

Portage, Résidences

DEJEUNER A	
<u>LUNDI</u>	Carottes râpées vinaigrette* Escalope de veau hachée sauce brune Riz aux amandes Tomme noire Compote pomme fraise
	*Décoration : citron
<u>MARDI</u>	<i>Salade d'hiver</i>  <small>(chou fleur, navets, poivrons, marrons, épices et assaisonnement)</small> Médailon de merlu sauce nantua Purée de potiron Yaourt velouté nature et sucre Clémentines
	
<u>MERCREDI</u>	<i>Crevettes sauce cocktail *</i> Rôti de porc sauce civet Lentilles cuisinées Fromage frais aux noix  Gâteau basque
	*Décoration : mâche
<u>JEUDI</u>	 Potage épinards Pot au feu Edam Banane
<u> VENDREDI</u>	Chou fleur vinaigrette* Suprême de colin sauce matelote Riz créole Saint Nectaire et beurre Kiwi
	*Décoration : tomate
<u>SAMEDI</u>	Quiche au jambon Rôti de veau sauce olives Endives braisées Fromage blanc aux fruits Orange
<u>DIMANCHE</u>	Potage aigo Boudo  Poulet rôti au vin Purée de pommes de terre Saint Agur Tarte au chocolat

DECORATION HORS PORTAGE

 Pêche durable et poisson frais MSC

Les fruits mentionnés sur les menus sont sous réserve de disponibilité chez notre fournisseur de fruits et légumes