

# Portage Aix En Othe

Menus du 02 au 08 décembre 2019

## MENU

<b><u>lundi 2</u></b> <i>Sainte Viviane</i>	Célieri aux pommes Poulet rôti Petits pois Gouda Fruit frais
<b><u>mardi 3</u></b> <i>Saint François-Xavier</i>	Quiche Lorraine Rôti de porc à l'ananas Haricots verts persillés Tartare aux noix Yaourt nature sucré
<b><u>mercredi 4</u></b> <i>Sainte Barbara</i>	Macédoine de légumes vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise Coulommiers Fruit frais
<b><u>jeudi 5</u></b> <i>Saint Gérald</i>	Salade coleslaw Filet de hoki pané Riz pilaf Edam Compote de pommes
<b><u>vendredi 6</u></b> <b><i>Saint Nicolas</i></b> 	Choucroute Garnie Fromage blanc sucré Fruit frais
<b><u>samedi 7</u></b> <i>Sainte Ambroise</i>	Chou rouge aux pommes Fricassée de boeuf au vin blanc Pennes Fournols Petits suisses aromatisés
<b><u>dimanche 8</u></b> <i>Saint Elfried</i>	Médaille de poisson mayonnaise Rôti de veau farci Laitue braisée Farandole de fromages Tarte tatin

# Portage Aix En Othe

Menus du 09 au 15 décembre 2019

## MENU

<b><u>lundi 9</u></b> Saint Pierre Fourier	Coeurs de palmier en salade Sauté de porc façon goulash Semoule Camembert Fruit frais
<b><u>mardi 10</u></b> Saint Romaric	Céleri vinaigrette Sauté de boeuf aux légumes Chou fleur persillé Saint Paulin <b>Gâteau du chef</b>
<b><u>mercredi 11</u></b> Saint Daniel	Salade argenteuil Colin à l'armoricaine Riz jaune Cantadou Fruit frais
<b><u>jeudi 12</u></b> Saint Corentin	Radis noirs râpés vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Brie Yaourt aux fruits
<b><u>vendredi 13</u></b> Sainte Lucie	Mortadelle et ses condiments Médaille de merlu à l'oseille Coeur de blé Petit suisse sucré Fruit frais
<b><u>samedi 14</u></b> Sainte Odile	Macédoine mayonnaise Joue de boeuf sauce à l'échalote Côtes de blettes en gratin Chaurce Gélifié de vanille
<b><u>dimanche 15</u></b> Sainte Ninon	Duo de salades au thon Filet de dinde au curry Tagliatelles Salade de fruits Italienne