

Portage Aix En Othe

Menus du 27 Janvier au 02 Février 2020

MENU

<u>lundi 27</u> <i>Sainte</i> <i>Angèle</i>	Cœurs de palmiers Noix de joue de porc provençale Tortis Camembert Fruit frais
<u>mardi 28</u> <i>Saint</i> <i>Th. d'Aquin</i>	Pâté en croûte Colin au citron Haricots beurre Tomme noire Fruit frais
<u>mercredi 29</u> <i>Saint</i> <i>Gildas</i>	Concombres bulgare Filet de poulet au paprika Cœur de blé Toastinette cheddar Mirabelles au sirop
<u>jeudi 30</u> <i>Sainte</i> <i>Martine</i>	Carottes au gouda Semoule et chou fleur à la béchamel Petits suisses Tarte aux poires
<u>vendredi 31</u> <i>Sainte</i> <i>Marcelle</i>	Salade verte Sauté de porc au caramel Pommes frites Coulommiers Crème dessert à la vanille
<u>samedi 1</u> <i>Sainte</i> <i>Ella</i>	Terrine de poisson Rôti de dinde forestier Jardinière de légumes Pyrénéens Fruit frais
<u>dimanche 2</u> <i>Présentation</i> Chandeleur 	Salade Argenteuil Rôti de bœuf au Chaource Duo de purées Farandole de fromages Tarte aux griottes

Portage Aix En Othe

Menus du 03 au 09 février 2020

MENU

lundi 3

*Saint
Blaise*

Céleri aux pommes
Poulet rôti
Petits pois
Gouda
Yaourt nature sucré


mardi 4

*Sainte
Véronique*

Choucroute
garnie
Fromage blanc sucré
Fruit frais

mercredi 5

*Sainte
Agathe*

Quiche jurassienne 
Rôti de porc à l'anas
Haricots verts persillés
Tartare aux noix
Fruit frais

jeudi 6

*Saint
Gaston*

Salade coleslaw
Filet de hoki pané
Riz pilaf
Edam

Crêpes du chef

vendredi 7

*Sainte
Eugénie*

Pamplemousse
Lasagnes à la bolognaise
Coulommiers
Fruit frais

samedi 8

*Sainte
Jacqueline*

Chou rouge aux pommes
Fricassée de bœuf à la tomate
Cocos au jus
Fournols
Fromage blanc sucré

dimanche 9

*Sainte
Apolline*

Médaille de poisson mayonnaise
Rôti de veau farci
Laitue braisé
Farandole de fromages
Tarte tatin