

Menus du 4 septembre au 20 octobre 2017

SAINT-QUENTIN Menu B

« Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. »



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
MENU DE RENTRÉE avec cocktail de rentrée Macédoine de légumes Sauté de boeuf sauce tomate Gratin de pommes de terre Mimolette Yaourt à boire	Carottes râpées au citron Rôti de dinde sauce forestière Pâtes Chanteneige Prune	Pizza au fromage Chipolatas aux herbes Lentilles aux petits légumes Camembert Salade de fruits frais	Melon Tartiflette de poisson Vache Picon Crème dessert chocolat
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Céleri rémoulade Blanquette de dinde Riz Edam Pomme	Salade verte Gratin de pommes de terre et knacki du chef Saint Morêt Tarte au flan	Cake au fromage du chef Paupiette de veau sauce chasseur Mijoté de légumes campagnard Chèvre buchette Raisin	Pastèque Filet de colin sauce aneth Blé Yaourt nature sucré Gaufre de liège
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Betterave rouge vinaigrette Boule d'agneau sauce Tajine Semoule et légumes couscous Gouda Mousse au chocolat	Tomates vinaigrette à l'échalote Cordon bleu Petits pois carottes Petit suisse nature sucré Gaufrette poker	Salade Karabak (carottes / radis / féta) Bolognaise Pâtes Emmental Fromage blanc aromatisé	Terrine de campagne et cornichons Pavé de poisson et son crumble au pain d'épice Pommes de terre rondes sauce ciboulette Rondelé nature Banane
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Taboulé Sauté de porc à la portugaise Flageolets cuisinés Vache qui rit Compote de pommes	Saucisson à l'ail Emincé de volaille sauce suprême Purée de carottes Saint Nectaire Ananas	Salade verte Rôti de boeuf Frites au four / Ketchup Yaourt nature sucré Gâteau au chocolat du chef	Chou fleur vinaigrette Hoki pané et citron Riz / épinards béchamel Tomme blanche portion Raisin

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Macédoine de légumes Blanc de volaille sauce à l'ancienne Haricots verts / pommes de terre Six de savoie Kiwi	Carottes râpées vinaigrette Bombays Balls Semoule Tartare nature Liégeois vanille	Crêpe aux champignons Jambon blanc Gratin de brocolis et carottes Saint Paulin Salade de fruits frais	Œuf dur mayonnaise Pavé de poisson sauce provençale Cœur de blé à la tomate Saint Morêt Orange
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Betteraves rouge vinaigrette Petit Brun à la tomate Petits pois à la française Mimolette Fromage blanc aromatisé	Tomate vinaigrette Cuisse de poulet Purée Petit Cotentin Banane	RENCONTRE DU GOÛT : les épices Salade automnale (céleri, chou, carotte, pomme, curry) Palette de porc vanille et gingembre Spaghettis Tartare au poivre Cake aux pommes et à la cannelle du chef	Salade verte Fricassé de poisson au curry Riz / Fondue de poireau Tomme noire Raisin
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Duo de céleri carottes aux noix Bœuf bourguignon Potée de légumes Gouda Mousse au chocolat	Pâté en croûte et cornichons Omelette sauce piperade Pommes rissolées Petit Louis Poire	Quiche au jambon de dinde du chef Doomit's de poulet Haricots verts et haricots beurre à la provençale Kiri Ananas	Chou fleur sauce cocktail Patatas bolognaise Carré de l'est Petit suisse sucré et spéculos