

Menus Montcarra

Du 7 au 11 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves	Salade de blé vinaigrette moutarde à l'ancienne		 Salade verte	 Céleri rémoulade
Plat protidique	 Quenelles sauce financière	Poisson pané frais et citron		Dès de volaille aux petits légumes sauce mornay <i>*Sauce au thon</i>	Gardiane de bœuf <i>*Poisson en sauce</i>
Sa garniture	Vol au vent	Gratin de potiron		Coquillettes 	 Chou-fleur à l'ail
Produits laitiers au choix	Camembert	Saint Nectaire AOC		Vache qui rit	Yaourt nature 
Desserts au choix	Fruit 	Compote de pommes		Ile flottante	Galette des rois



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Montcarra

Du 14 au 18 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Taboulé	 Mission Anti-Gaspi :  Salade verte et croûtons		 Carottes râpées vinaigrette au cerfeuil	Pâté de campagne de porc et cornichons <i>*Sardines et beurre</i>
Plat protidique	Nuggets de volaille et ketchup <i>*Nuggets de poisson et ketchup</i>	Steak haché de bœuf charolais au jus <i>*Poisson en sauce</i>		 Omelette	Pavé de hoki à l'armoricaine
Sa garniture	Purée de panais	Pommes noisette		Haricots verts  aux oignons	Riz 
Produits laitiers au choix	Tomme grise			Chanteneige	Petit suisse sucré
Desserts au choix	Fruit 	Crème dessert chocolat		Donuts	Fruit 



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Montcarra

Du 21 au 25 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre 	Chou chinois		 Potage Andalou (tomate, haricots verts, pomme de terre)	 Salade verte vinaigrette au basilic
Plat protidique	Boulettes de bœuf au curry <i>*Croustillant fromager</i>	Pavé de colin sauce matelote		Jambon blanc de porc <i>*Poisson en sauce</i>	Poulet rôti <i>*Omelette</i>
Sa garniture	Petit pois	Semoule 		Lentilles  mijotées	Salsifis – pomme de terre sauce mornay
Produits laitiers au choix	Mimolette	Coulommiers		Kiri	Fromage blanc et sucre roux
Desserts au choix	Fruit 	Compote de pommes vanille		 Amuse bouche : Compote de pommes-clémentines Fruit	Smoothie pomme banane 



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Du 28 janvier au 1^{er} février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de blé	 Chou rouge râpé		Salade de chou-fleur vinaigrette aux herbes	Salade d' endives  et croutons
Plat protidique	Poisson meunière	Tortis  et carottes 		 Hachis *Parmentier de poisson	Emincé de dinde façon kebab *Crêpe au fromage
Sa garniture	Gratin de blettes	Potiron mozzarella (plat complet végétarien)		Parmentier (pomme de terre )	Brocoli  persillé
Produits laitiers au choix	Saint Paulin	Carré		Yaourt aromatisé de nos fermes 	Samos
Desserts au choix	Fruit 	Liégeois à la vanille		Fruit	 Les pas pareils : Blondie du chef 



Produit local



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef

Du 4 au 8 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillettes de poisson et pain navette	Carottes  râpées vinaigrette échalote		 Potage darbay (poireaux, carottes, navet, pomme de terre)	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Tortelloni	Dés de poisson florentine (épinards )		Roti de dinde froid et mayonnaise *Œufs durs sauce momay	Sauté de bœuf sauce façon oriental (épices, oignons rouges, tomate) *Croustillant fromager
Sa garniture	Au fromage	A la vache qui rit		 Blé	 Haricots verts à l'ail et pomme de terre
Produits laitiers au choix	Camembert	Yaourt nature 		Emmental	Six de Savoie
Desserts au choix	Fruit	 Crêpe de la chandeleur et confiture		Fruit	 Les pas pareils : Milkquik



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus Montcarra

Du 11 au 15 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de risetti	 Céleri rémoulade		 Amuse bouche : Mélange de 3 céréales	 Tournois des 6 Nations Dips de carottes houmous betteraves
Plat protidique	Poulet rôti au jus *Tarte au fromage	Chili con carne *Egréné végétal et haricots rouges		Salade verte  vinaigrette au cerfeuil	Poisson pané frais
Sa garniture	Purée de butternut 	Riz 		Chou-fleur  aux oignons	Frites dans leur cornet
Produits laitiers au choix	Tomme grise	Pont l'évêque		Petit moulé nature	Fromage blanc, Marmelade d'orange et vermicelles au chocolat
Desserts au choix	Fruit 	Flan à la vanille		Cake au citron 	



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef