Menus du 08 JANVIER au 23 FEVRIER 2018

Ville de MARCK
Entre mer et nature

Légende :

TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises

Recette cuisinée

PRODUIT REGIONAL

Nouveau produit

BIO

Entrée avec viande

Lundi 8 janvier	Mardi 9 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
Soupe de tomate à la féta	Médaillon de surimi mayonnaise	Salade du terroir (betteraves, endives)	Macédoine de légumes
Fricassée de poulet aux champignons Riz	Chipolatas Haricots verts aux oignons Pommes de terre rissolées	Bolognaise Coquillettes Emmental râpé	Filet de colin poêlé Bâtonnière de légumes et pommes de terre à la crème
Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Galette des rois

Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
Salade de haricots verts	Céleri rémoulade	Salade floride	Flamiche picarde (poireaux, lardons porc)
Sauté de porc aux légumes d'hiver (sauce brune navets carottes) Pommes de terre persillées	Bouchée de volaille à la provençale Torsades Emmental râpé	Rôti de bœuf sauce Bercy Purée au lait	Nugget's de poisson Ratatouille Semoule
Maasdam Madeleine	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Fruit de saison

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Salade coleslaw	Œuf dur mayonnaise		Taboulé au fromage
Paupiette de veau chasseur Mini penne régate Emmental râpé	Rôti de dinde soubise Chou de Bruxelles Pommes de terre barbecue	Sauté de porc Lingots du Nord Pommes de terre	Filet de colin crustacés Riz aux petits légumes
Brassé aux fruits	Fromage fondu Gaufre poudrée	Camembert Fruit de saison	Tarte au sucre

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février
Carottes râpées à l'orange	Crème Dubarry	Céleri rémoulade	CHANDELEUR Pêche au thon
Gratin de pommes de terre lorrain à l'ancienne	Bœuf mode Macaronis Emmental râpé	Rôti de porc au curry Frites	Filet de poisson pané Épinards à la béchamel Pommes de terre ciboulette
Fruit de saison	Saint-Morêt Semoule au lait	Mimolette Brownies	Crêpe au chocolat

Lundi 5 février	Mardi 6 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
Taboulé	Salade fromagère	Salade de chou-fleur sauce tartare	Salade marine
Aiguillettes de poulet barbecue Torsades Emmental râpé	Crépinette de porc Purée de potiron	Chili con carne Riz	Dos de lieu et piperade Pommes de terre vapeur
Ile flottante	Fruit de saison	Edam Madeleine	Gâteau fromage blanc-coco-ananas

Lundi 12 février	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Médaillon de surimi	Œufs durs mayonnaise	Chou blanc rémoulade	Pizza provençale
Palette de porc sauce tartare Petits pois Pommes de terre noisettes	Bœuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé	Émincé de poulet Riz	Filet de poisson pané Duo de chou fleur et pommes de terre à la crème
Kiri Sablé des Flandres	Compote de poires	Yaourt vanille	Fruit de saison

Lundi 19 février	Mardi 20 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
Salade toscane	Céleri à la mimolette	*Repas carnaval* Salade arlequin (carottes, maïs, haricots rouges, soja, edam)	Potage maraîcher
Haché de veau marengo Frites	Sauté de porc aux herbes Carottes à l'étuvée Pommes de terre rissolées	Gratin de penne multicolore (jambon de dinde, tomates, oignons, champignons, poivron)	Filet de colin gratiné Jardinière de légumes
Mousse au fruits	Fruit de saison	Mini beignet au sucre	Gouda Éclair au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements