

Menus du 12 mars au 11 mai 2012



Idée de repas du Soir :

Potage à tomate
Croque Monsieur au thon
Salade verte
Compote de pommes



Lundi 12 mars Lasagnes bolognaises Côte de porc forestière Lentilles / PDT vapeur Carottes vichy Salade verte	Mardi 13 mars Boulettes d'agneau Sauté de bœuf aux poivrons Frites Poêlée méridionale	Jeudi 15 mars Poulet basquaise Bœuf bourguignon Compote de pommes Purée au lait	VENDREDI 16 mars Filet de hoki aux petits légumes Filet de colin meunière Riz aux légumes Epinards à la crème
LUNDI 19 mars Saucisses chipolatas Rôti de dinde sauce forestière Haricots beurre Frites	MARDI 20 mars Sauté de porc Steak haché sauce poivre Tortis Poêlée de légumes	JEUDI 22 Mars Cordon bleu Tajine d'agneau Semoule Légumes couscous	VENDREDI 23 mars Filet de saumon au citron Omelette Riz Ratatouille
LUNDI 26 mars Filet de hoki aux crevettes Tomates farcies Frites Courgettes sautées	MARDI 27 mars Steak de veau sauce poivre Sauté de dinde au curry Purée de PDT Piperade de légumes	JEUDI 29 mars Escalope de porc viennoise Bœuf au paprika Carottes vichy Coquillettes	VENDREDI 30 mars Crêpe champignons/fromage Filet de poisson sauce crème Fondue de poireaux Riz pilaf
LUNDI 2 avril Rôti de porc à la moutarde Cuisse de poulet rôtie Frites Navets	MARDI 3 avril Duo de saucisses Blanquette de veau Semoule Ratatouille	JEUDI 5 avril Hachis Parmentier Nugget's de poisson Brocolis Purée	VENDREDI 6 avril Bol de riz Ou Omelette au fromage Blé/ Pennes Printanière de légumes

Envies de Fraîcheur
Buffet d'entrées, Suggestions du jour, Entrées chaudes...

Envies de Gourmandises :
Yaourts variés, corbeille de fruits de saison, pâtisserie, entremets, compote

LUNDI 9 avril FERIE	MARDI 10 avril Filet de poisson aux petits légumes Hamburger Macaronis Brunoise de légumes	JEUDI 12 avril Brochette orientale Bœuf à la marocaine Semoule Légumes couscous	VENDREDI 13 avril <u>Repas Espagnol</u> 
LUNDI 16 avril Sauté de porc aux pruneaux Chipolatas Frites Haricots verts	MARDI 17 avril Spaghettis Bolognaises Navarin d'agneau spaghettis Piperade de légumes	JEUDI 19 avril Cassoulet maison Osso bucco de dinde Carottes vichy Purée	VENDREDI 20 avril Coquille de poisson Croq oeuf Riz pilaf Chou fleur persillé
VACANCES DE PAQUES DU 21 AVRIL AU 6 MAI 2012			
LUNDI 7 mai Fermé	MARDI 8 mai FERIE	JEUDI 10 mai Boulettes de bœuf Cuisse de canette Semoule Ratatouille	VENDREDI 11 mai Filet de colin meunière Waterzoi de poissons Purée PDT Julienne de légumes

Recette : Croque monsieur au thon.

Fais-toi aider d'un adulte !

Ingrédients pour 4 personnes : 8 tranches de pain de mie; 2 petites boîtes de thon au naturel ; 1 cuillère à soupe de moutarde; 4 tranches de fromage pour croque-monsieur; beurre ; sel ; poivre.

Beurre légèrement les tartines de pain de mie. Dans un saladier, mélange le thon, la moutarde, le sel et le poivre. Dépose cette préparation sur 4 tranches de pain de mie. Ajoute ensuite les tranches de fromages puis remets une tartine de pain de mie par-dessus.

Fais mettre les croque-monsieur au four à 200°C durant 4 minutes puis les retourner de l'autre côté pour les faire dorer à nouveau 4 minutes. Bon appétit !