

Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

Du 2 au 6 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade Croquante Pomme et orange			Salade verte aux croûtons
Plat protidique	Jambon	Carmentier de bœuf charolais  (Purée de carotte et pomme de terre, bœuf haché)		Sauté de veau au romarin	Beignet de poisson
Sa garniture	Farfalles et chou- fleur béchamel	<u>Amuse-bouche</u> : Epeautre bio		Haricots blancs coco sauce tomate 	Epinards béchamel et Riz
Produit laitier	Saint-Paulin	Fromage blanc aromatisé		Fromage des Pyrénées	
Dessert	Fruit			Fruit	Flan au chocolat



Nature



Découverte



Tradition / Terroir



Plat du chef

Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

Du 09 au 13 octobre 2017 : *Semaine de la Gastronomie à travers les âges*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	L'Antiquité	Le 19^{ème} siècle		Les temps modernes	Le Moyen-âge
		Salade iceberg et tomme		Salade de tomates vinaigrette au pesto  Et mimolette	Céleri rémoulade vinaigrette moutarde Et chèvre
Plat protidique	Minutal de porc* *Minutal de dinde (Coriandre, cumin, poireau, pomme)	Sauté de veau marengo 		Bœuf charolais Picard (Carotte, champignon, oignon)	Cuisse de poulet miel, amandes
Sa garniture	Lentilles au lait	Carottes et riz		Pommes de terre aux herbes	Poêlée de légumes et riz au jus de légumes
Produit laitier	Fromage blanc nature Miel coupelle				
Dessert	Fruit	Poire belle Hélène (Poire au sirop et sauce au chocolat lait du chef)		Cake au chocolat et aux épices 	Compote de pomme et marron



Nature



Découverte






Tradition / Terroir



Plat du chef

Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

Du 16 au 20 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		<p>« Les pas pareille » Salade verte Vinaigrette noire (olive) ou Vinaigrette orange</p> <p>(carotte)  Et gouda</p>			Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	Cordon bleu	<p>Célerimentier de canard  (Purée de céleri et pomme de terre, effiloché de canard)</p>		Paëlla de la mer  (avec crustacés)	Sauté de dinde au curry
Sa garniture	Haricots beurre assaisonnement à l'ail et Blé				Ratatouille et semoule
Produit laitier	Mimolette			Camembert	
Dessert	Fruit	Ile flottante		Fruit	Crème dessert au caramel



Nature



Découverte



Tradition / Terroir



Plat du chef

Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

 Nature  Découverte  Tradition / Terroir

 Plat du chef



Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

Du 23 au 27 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou chinois Vinaigrette au cidre 		Saucisson à l'ail et cornichon	Salade croquante de pommes et oranges vinaigrette moutarde 	
Plat protidique	Cuisse de poulet LR rôti et son jus 	Haché de veau	Quiche Lorraine	Rôti de porc sauce dijonnaise* *rôti de dinde	Dès de poisson sauce citron persillée 
Sa garniture	Pâtes et emmenthal	Pommes rissolées et ketchup	Salade	Purée de pois cassés 	Epinards branche en béchamel et Riz 
Produit laitier		Tomme grise		Yaourt aromatisé	Fromage des Pyrénées
Dessert	Millefeuille	Fruit	Liégeois vanille		Fruit

Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

Du 30 au 31 octobre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette balsamique Et Gouda  			
Plat protidique	Omelette au fromage	Sauté de bœuf sauce piquante	Pizza au fromage		
Sa garniture	Duo de carottes et pdt	Riz	Salade		
Produit laitier	Samos				
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat au lait			

Menus Douchy les mines octobre 2017 / 4 composantes

 Nature  Découverte  Tradition / Terroir

 Plat du chef