

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 1^{er} au 3 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					Carottes râpées
Plat protidique			Férié	Chipolatas Sauce tomate	Pavé de merlu au citron persillé
Sa garniture				Riz	Purée de courgettes et pommes de terre gratinée
Produit laitier				Yaourt nature	
Dessert				Fruit	Gâteaux au fromage blanc du chef



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 6 au 10 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates Vinaigrette au fromage blanc			Concombre en rondelles Vinaigrette aux herbes
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde) 	Rôti de porc* *Rôti de dinde	Férié	Emincé de dinde aux olives 	Sauté de thon sauce armoricaïne
Sa garniture	Petits pois mijotés et pommes de terre	Haricots blancs coco sauce tomate		Pommes rissolées	Ratatouille à la niçoise et riz
Produit laitier	Coulommiers	Vache qui rit		Fromage frais aux fruits	
Dessert	Fruit	Fruit			Flan au chocolat



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 13 au 17 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade			Rillettes de sardine et céleri du chef, pain suédois	***Amuse-bouche : Cake sucré à la farine de blé noir*** Salade, betteraves et maïs Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Nuggets de volaille	Sauté de bœuf sauce olive coriandre 		Pâtes carbonara* *carbonara de dinde	Poisson en paprika'de (purée de carotte et pommes de terre, paprika) gratiné
Sa garniture	Gratin de courgettes et pommes de terre	Semoule			
Produit laitier		Camembert			
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit		Assiette de fruits printaniers (Fraises-Banane)	Eclair parfum chocolat



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 20 au 24 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	***Les Pas Pareille*** Concombre en rondelle			***La fête des voisins*** Salade verte et mozzarella Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Emincé de porc sauce curry* *Emincé de dinde sauce curry	Cuisse de poulet  sauce Basquaise		Pain de viande du chef (bœuf charolais)	Fish burger
Sa garniture	Printanière de légumes	Pâtes cavatappi et emmental		Ratatouille à la niçoise et riz	Potatoes
Produit laitier				Bûche mélangé	
Dessert	Tarte à la noix de coco	Fruité pomme fraise, copeaux de chocolat blanc		Fruit	Smoothie des Iles



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 27 au 31 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Et tomme Vinaigrette tomatée				
Plat protidique	Sauté de bœuf marengo 	Escalope de dinde  sauce printanière		Férié	
Sa garniture	Carottes à l'ail et coquillettes	Epinards branches à la crème et pdt			
Produit laitier		Coulommiers			
Dessert	Petit pot de glace Vanille/fraise	Fruit			



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 3 au 7 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Jus de Pamplemousse				Tranche de pastèque
Plat protidique	Jambon blanc* *Jambon de dinde	Sauté de bœuf marengo 		Rôti de dinde  Ketchup du chef	Paëlla de la mer (avec crustacés)
Sa garniture	Courgettes et Torti	Carottes et pdt		Frites	
Produit laitier	Fromage frais aux fruits	Mimolette		Carré	
Dessert		Fruit		Fruit	Fromage blanc parfumé au sirop cassis et basilic



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 10 au 14 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					*** Amuse-bouche : Churros de pommes de terre*** Carottes râpées Vinaigrette au curry
Plat protidique	Férié	 Bœuf tomat'olive		Cordon bleu	Brandade
Sa garniture		Carottes et lentilles		Petits pois mijotés et mélange 5 céréales	
Produit laitier		Fraidou		Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert		Fruit		Fruit	



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 17 AU 21 juin 2019 : **La fête des fruits et légumes frais**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Tranche de pastèque		Brocolis façon mimosa et edam	Concombre tsaziki
Plat protidique	Tacos dinde et légumes	Daube de bœuf  à la provençale (tomate, olives)		Rôti de porc* froid Ketchup *rôti de dinde	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)
Sa garniture	Riz	Duo de carottes orange et jaune au jus de légumes, blé		Salade de penne au pesto rouge	
Produit laitier	Emmental râpé	Fromage blanc nature Coulis fraise et menthe, cigarette russe			
Dessert	Melon Gallia			Banane, chantilly et vermicelles au chocolat	Clafoutis fruits rouges



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef

Menus Douchy les mines 2019 / 4 composantes

Du 24 au 28 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	***Les pas pareilles*** Salade de tomates Et emmental Vinaigrette au basilic				Salade iceberg Et mimolette Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Merguez	Sauté de porc sauce tomate* *Sauté de dinde sauce tomate		Rôti de bœuf  sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Poisson meunière au citron persillé
Sa garniture	Légumes couscous et semoule	Haricots verts au persil et riz		Coquillettes	Courgettes à la provençale et blé
Produit laitier		Camembert		Six de Savoie	
Dessert	Ille flottante, sauce au cacao	Fruit		Fruit	Pot de glace Vanille/chocolat



Viande label rouge



Viande française



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef