

Vimines

Cuisine du Chef

MENUS DU 3 SEPTEMBRE

AU 19 OCTOBRE 2018



Produits bios

Produits locaux

Produits Maison

Menus établis sous réserve d'approvisionnement, des changements de dernière minute peuvent être effectués par le Chef en restant conforme aux normes GEMRCN.

La recette du mois

Les tagliatelles au saumon



Ingrédients : pour 6

Tagliatelles fraîches : 100 à 150 gr /pers

Garniture

Saumon frais : 100 gr/ pers

Crème liquide : 2 briquettes

Oignon : 1

Ail : ½ gousse

Vin blanc : 10 cl

Maïzena : 1 cuillère à soupe bien pleine

Recette :

- 1) Faire pocher le saumon, en ayant pris soin de bien enlever les arêtes, dans un peu d'eau avec le vin blanc et une pincée de sel
- 2) A part, faire revenir les oignons finement hachés, ajouter un bol de l'eau de cuisson du saumon, la crème, l'ail, et la maïzena diluée dans un peu de crème froide, auparavant.
- 3) Faire réduire tout doucement, pendant que vous cuisez les pâtes (al dente)
- 4) Ajuster le saumon en miettes et servez bien

<p>Lundi 3 septembre</p> <p>Concombres à la feta Roast-beef Purée Tomme Fruits au sirop</p>	<p>Lundi 10 septembre</p> <p>Salade aux noix Dinde au curry Riz créole Yaourt aux fruits</p>	<p>Lundi 17 septembre</p> <p>Salade verte Choucroute garnie Tomme Fruit</p>
<p>Mardi 4 septembre</p> <p>Salade verte Spaghetti carbonara Yaourt nature Gâteau aux pommes</p>	<p>Mardi 11 septembre</p> <p>Salade de tomates Saucisses Pâtes Mimolette Fruit</p>	<p>Mardi 18 septembre</p> <p>Radis/ beurre Poulet rôti Haricots d'Espagne Yaourt Fruit</p>
<p>Jeudi 6 septembre</p> <p>Salade de riz Epaule d'agneau rôtie Haricots verts Fromage de chèvre Fruit</p>	<p>Jeudi 13 septembre</p> <p>Salade verte Couscous Tomme blanche Fruit</p>	<p>Jeudi 20 septembre</p> <p>Melon Lasagnes Gorgonzola Tiramisu</p>
<p>Vendredi 7 septembre</p> <p>Céleri rémoulade Moussaka Semoule au lait Fruit</p>	<p>Vendredi 14 septembre</p> <p>Pâté de campagne Cabillaud à la portugaise Bleu Fruit</p>	<p>Vendredi 21 septembre</p> <p>Salade de thon Bouchée à la reine Riz pilaf Vache qui rit Fruit</p>

<p>Lundi 24 septembre</p> <p>Salade verte Brochettes de bœuf Pomme vapeur Morbier Fruit</p>	<p>Lundi 1^{er} octobre</p> <p>Salade de mâche Moules Frites Camembert Fruit</p>	<p>Lundi 8 octobre</p> <p>Soupe chinoise Emincé de bœuf chinois Légumes asiatiques Riz à l'orange et au lait</p>	<p>Lundi 15 octobre</p> <p>Salade aux oignons frits Boulettes de bœuf Semoule Flan caramel Fruit</p>
<p>Mardi 25 septembre</p> <p>Taboulé Côte de porc Ratatouille Comté Fruit</p>	<p>Mardi 2 octobre</p> <p>Carottes en salade Tagliatelles au saumon Crème au chocolat Fruit</p>	<p>Mardi 9 octobre</p> <p>Salade aux cacahuètes Poulet sauce aigre/douce Nouilles chinoises Mousse litchi/noix de coco</p>	<p>Mardi 16 octobre</p> <p>Salade mixte Poisson pané Ratatouille Reblochon Fraisier</p>
<p>Jeudi 27 septembre</p> <p>Potage de légumes Steak haché Potatoes Glacé</p>	<p>Jeudi 4 octobre</p> <p>Tomates / mozzarella Jambon à la moutarde Polenta Yaourt aux fruits</p>	<p>Jeudi 11 octobre</p> <p>Nem/salade Poisson à la chinoise Riz thaï Glacé à la rose</p>	<p>Jeudi 18 octobre</p> <p>Carottes râpées Sauté de porc Riz pilaf Tomme Fruit</p>
<p>Vendredi 28 septembre</p> <p>Concombre / menthe Aiguillettes de volaille Pâtes Emmental Fruit</p>	<p>Vendredi 5 octobre</p> <p>Salade de pâtes pesto Escalope de veau Epinards en branches Cantal Fruit</p>	<p>Vendredi 12 octobre</p> <p>Salade de chou Porc au caramel Nouilles chinoises Salade fruit exotique</p>	<p>Vendredi 19 octobre</p> <p>Salade verte Ravioli frais Brie Fruit</p>