

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE MAI 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mar. 1	Potage du chef.	Biscuit.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.		Coquelet sauce crème estragon, haricots fins et duchesse.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.	Fromage.
mer. 2	Céleri rave.	Compotine.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Ravioli (volaille/boeuf) sauce tomate crème et fromage.	Aile de raie aux câpres, duo de courgettes et pommes de terre vapeur.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Saucisson de jambon.
jeu. 3	Velouté d'oignons.	Fruit.	Waterzooï de volaille, julienne de carottes et poireaux, pdt persillées.	Roulades d'asperges et crudités (plat froid).	Brochette (porc/boeuf) provençale, champignons, pdt au four beurre/ail.	Waterzooï de volaille, julienne de carottes et poireaux, pdt persillées.	Salade de riz.
ven. 4	Paysanne.	Crème dessert.	Burger de saumon au petits légumes, sauce citron, épinards, riz.	Pâtes (bio) bolognaise (boeuf).	Cuisse de lapin aux pruneaux, jeunes carottes et pommes de terre	Burger de saumon au petits légumes, sauce citron, épinards, riz.	Coeurs d'artichauts.
sam. 5	Courgettes.	Yaourt.	Paupiette de veau à l'abricot, céleri rave à la crème, pdt persillées.		Lasagne au saumon (poisson).	Paupiette de veau à l'abricot, céleri rave à la crème, pdt persillées.	Asperges.
dim. 6	Crème champignons.	Biscuit.	Burger de volaille, haricots beurre, purée.		Courgette farcie (volaille), blé aux petits légumes.	Burger de volaille, haricots beurre, purée.	Betteraves à l'huile d'olive.
lun. 7	Pêcheur.	Compotine.	Chipolata (p/b), choux fleur, pommes de terres persillées.	Oeufs à la russe et macédoine de légumes. (plat froid)	Steak de boeuf au poivre vert, fèves des marais, duchesse lyonnaise.	Chipolata (p/b), choux fleur, pommes de terres persillées.	Salade de pommes de terre.
mar. 8	Potage du chef.	Yaourt	Filet de poulet sauce archiduc, épinards à la crème, p de terre nature.	Roulades d'asperges et crudités (plat froid).	Cassoulet.	Filet de poulet sauce archiduc, épinards à la crème, p de terre nature.	Oeufs mimosa.
mer. 9	Salsifis/persil.	Crème dessert.	Burger emmental pané (porc/boeuf), stoemp aux poireaux.	Filets de hareng et crudités (plat froid).	Roulades de filet de poisson, crème aneth, tomate grill, riz pilaf.	Burger emmental pané (porc/boeuf), stoemp aux poireaux.	Feta.
jeu. 10	Minestrone.	Biscuit.	Omelette, sauce fromage, petits pois, pommes de terre rissolées.		Escalope panée (dinde) gorgonzola, champignons, pâtes (bio) au pesto.	Omelette, sauce fromage, petits pois, pommes de terre rissolées.	Aubergines grillées.
ven. 11	Carotte/brocoli.	Fruit.	Poisson pané, sauce béarnaise, julienne de légumes et pommes de terre	Macaronis jambon-fromage.	Coq au vin, duo de carottes, pommes de terre grillées.	Poisson pané, sauce béarnaise, julienne de légumes et pommes de terre	Salami.
sam. 12	Parmentier.	Biscuit.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) choux de Bruxelles et purée de pommes de terre.		Pilons de poulet sauce barbecue, mélange mexicain et pdt grill.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) choux de Bruxelles et purée de pommes de terre.	Salade de poisson.
dim. 13	Cresson.	Yaourt.	Pavé de dindonneau, carottes glacées, pommes de terre.		Blanquette de veau du chef et riz aux petits légumes.	Pavé de dindonneau, carottes glacées, pommes de terre.	Fromage blanc aux fines herbes.
lun. 14	Méditerranée.	Compotine.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Tête de veau en tortue et vinaigrette. (plat froid)	Brochette d'agneau, légumes de saison, pommes de terre rissolée.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Poulet tzigane.
mar. 15	Potage du chef.	Yaourt.	Cuisse de poulet, compote de pommes, pommes de terre persillées.	Assiette de saucisson de jambon et salami. (plat froid)	Rôti de porc, choux de Bruxelles, pommes de terre en chemise, beurre ail.	Cuisse de poulet, compote de pommes, pommes de terre persillées.	Tête de veau en tortue vinaigrette.