

## MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE JUIN 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
sam. 16	Courgettes.	Yaourt.	Paupiette de veau à l'abricot, céleri rave à la crème, pdt persillées.		Courgette farcie (volaille), blé aux petits légumes.	Paupiette de veau à l'abricot, céleri rave à la crème, pdt persillées.	Asperges.
dim. 17	Crème champignons.	Biscuit.	Burger de volaille, haricots beurre, purée.		Lasagne au saumon (poisson).	Burger de volaille, haricots beurre, purée.	Betteraves à l'huile d'olive.
lun. 18	Pêcheur.	Compotine.	Chipolata (p/b), chou fleur, pommes de terres persillées.	Assiette de 4 charcuteries et crudités (plat froid).	Steak de boeuf au poivre vert, fèves des marais, duchesse lyonnaise.	Chipolata (p/b), chou fleur, pommes de terres persillées.	Salade de pommes de terre.
mar. 19	Potage du chef.	Yaourt	Filet de poulet sauce archiduc, épinards à la crème, p de terre nature.	Omelette, basilic et crudités (plat froid).	Cassoulet.	Filet de poulet sauce archiduc, épinards à la crème, p de terre nature.	Oeufs mimosa.
mer. 20	Salsifis/persil.	Crème dessert.	Burger emmental pané (porc/boeuf), stoemp aux poireaux.	Assiette française : fromage, raisins, noix, crudités (plat froid).	Roulades de filet de poisson, crème aneth, tomate grill, riz pilaf.	Burger emmental pané (porc/boeuf), stoemp aux poireaux.	Feta.
jeu. 21	Minestrone.	Biscuit.	Omelette, sauce fromage, petits pois, pommes de terre risollées.	Boudin blanc, moutarde et crudités (plat froid).	Escalope panée (dinde) gorgonzola, champignons, pâtes (bio) au pesto.	Omelette, sauce fromage, petits pois, pommes de terre risollées.	Aubergines grillées.
ven. 22	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. 23	Parmentier.	Biscuit.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou de Bruxelles et purée de pommes de terre.		Pilons de poulet sauce barbecue, mélange mexicain et pdt grill.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) chou de Bruxelles et purée de pommes de terre.	Salade de poisson.
dim. 24	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. 25	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 risollée.	Saucisse de volaille, petits pois carottes et purée.	Poulet tzigane.
mar. 26	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, princesses, pommes de terre en chemise, beurre ail.	Cuisse de poulet, compote de pommes, pommes de terre persillées.	Tête de veau en tortue vinaigrette.
mer. 27	Vert pré.	Biscuit.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Pâtes Penne, asperges vertes et pistou.	Pavé de saumon béarnaise, tomate grill, pommes de terre vapeur.	Burger de lapin, salsifis à la crème, purée verte.	Fromage.
jeu. 28	Chou blanc.	Fruit.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Pêche au thon et ses crudités (plat froid).	Steak de boeuf aux baies roses (crème), chicons braisés, pdt en quartiers.	Émincé de volaille sauce aigre douce et riz aux légumes asiatiques.	Salade de thon.
ven. 29	Mexicain.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée au cerfeuil.	Hachis parmentier aux épinards (boeuf).	Tournedos de dinde sauce estragon, duo de courgettes, pommes de terre.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, carottes et purée au cerfeuil.	Salade de poulet.
sam. 30	Brocoli.	Fromage blanc aromatisé au fruit.	Oiseau sans tête (porc/boeuf) sauce crème, duo de céleri et pdt.		Plat végétarien : Poivron farci (légumes), coulis tomates, boulgour (bio).	Oiseau sans tête (porc/boeuf) sauce crème, duo de céleri et pdt.	Taboulé.