

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE NOVEMBRE 2018

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
jeu. 1	Chou blanc.	Fruit.	Émincé de volaille curry-coco et riz aux légumes asiatiques.		Choucroute et purée.	Émincé de volaille curry-coco et riz aux légumes asiatiques.	Salade de riz au thon.
ven. 2	Mexicain.	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, duo de purée carottes/épinards.	Hachis parmentier aux épinards (boeuf).	Médaille de porc, sauce dijonnaise, chou de BXL, pommes sautées.	Poisson du jour, sauce au vin blanc, duo de purée carottes/épinards.	Salade de pâtes au poulet.
sam. 3	Brocoli.	Fromage blanc aromatisé aux fruits.	Bûche au fromage (p/b) sauce crème, duo de céleri et pdt aux oignons.		Tournedos de dinde sauce estragon, panais et carottes, pommes de terre.	Bûche au fromage (p/b) sauce crème, duo de céleri et pdt aux oignons.	Taboulé.
dim. 4	Céleri rave.	Biscuit.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.		Couscous (merguez d'agneau/pilon de poulet) semoule aux raisins.	Suprême de volaille, chou fleur à la crème et pommes de terre.	Chorizo.
lun. 5	Potage Milanais	Yaourt.	Burger de boeuf, haricots verts, purée.	Tortilla aux poivrons basilic, crudités (plat froid).	Boeuf Stroganoff (boeuf), chicon braisé et pommes de terre nature.	Burger de boeuf, haricots verts, purée.	Coeurs de palmier.
mar. 6	Crème de légumes.	Fruit.	Pavé de dinde, petits pois et pomme de terre rissolées.	Wrap au thon. (plat froid).	Lasagnes au saumon.	Pavé de dinde, petits pois et pomme de terre rissolées.	Fromage bleu aux noix.
mer. 7	Julienne.	Flan caramel	Pâtes bolognaise(boeuf)	Moussaka(agneau/boeuf)	Filet de poisson, sauce chorizo, flan aux bettes et pdt rissolées (porc).	Pâtes bolognaise(boeuf)	Oeuf à la russe.
jeu. 8	Chou-fleur.	Compotine.	Vol-au-vent, riz et julienne de légumes.	Saumon Bellevue et ses crudités (plat froid).	Rôti Orloff (porc) champignons, et pomme de terre macaire.	Vol-au-vent, riz et julienne de légumes.	Asperges.
ven. 9	Potiron.	Biscuit.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Gratin de pomme de terre aux chicons, lardons et fromage (porc).	Paupiette de volaille, chou milanais et pommes de terre rissolées.	Poisson du jour, sauce échalotes, potée au brocoli.	Quiche lorraine.
sam. 10	Navet.	Yaourt.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.		Sauté de lapin Liegeois, salsifi, gratin dauphinois.	Chou farci (volaille), carottes et pommes de terre persillées.	Salade de poisson.
dim. 11	Epinards.	Fruit.	Boulettes (porc/boeuf) ratatouille et semoule.		Rôti de dindonneau, sauce olives/tomates séchées et pdt aux poivrons oignons	Boulettes (porc/boeuf) ratatouille et semoule.	Champignons à la grecque.
lun. 12	Tomate.	Biscuit.	Duo de boudins (saucisse pour s/sel) (porc/boeuf), compote, pdt persillées.	Salade Piémontaise (p) (tomates/pdt/jambon/oeufs/cornichons)(plat froid).	Brochette d'agneau, sauce romarin, duo de courgette et blé.	Duo de boudins (saucisse pour s/sel) (porc/boeuf), compote, pdt persillées.	Salade de pdt et hareng.
mar. 13	Potage du chef.	Crème dessert.	Cordon bleu (dinde), petits pois-carottes et purée de pommes de terre.	Rôti de porc aux pruneaux, crudités (plat froid).	Nasi goreng (poulet).	Cordon bleu (dinde), petits pois-carottes et purée de pommes de terre.	Salade de poulet mayonnaise.
mer. 14	Choux vert.	Yaourt.	Pain de viande (p/b), choux rouges aux pommes persillé et pdt.	Lasagne aux légumes, sauce tomate et ricotta.	Filet de poisson, sauce homardine, tomate grill et riz.	Pain de viande (p/b), choux rouges aux pommes persillé et pdt.	Salade de carottes à la coriandre.
jeu. 15	Carottes	Compotine.	Pâtes au jambon, champignons, fromage.	Terrine de gibier (plat froid).	Navarin d'agneau, pommes de terre persillées.	Pâtes au jambon, champignons, fromage.	Boudin blanc de liège.