

MENUS DE DEUXIEME 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
ven. 16	Vert pré.	Fruit.	Poisson du jour, sauce mousseline, dés de courgettes à l'ail, pdt vapeur	Légumes de saison, pommes de terre et dés de jambon en gratin (porc).	Poitrine de veau farcie, sauce champignons, princesse, pdt grill.	Poisson du jour, sauce mousseline, dés de courgettes à l'ail, pdt vapeur	Salade de chou fleur au jambon.
sam. 17	Jardinière.	Yaourt.	Nid d'oiseau (porc/boeuf), chou fleur et purée.		Suprême de volaille ratatouille maison, pommes de terre grillées.	Nid d'oiseau (porc/boeuf), chou fleur et purée.	Salade coleslaw.
dim. 18	Champignon.	Fruit.	Goulash hongroise (porc), pommes de terre persillées.		Mix grill (saucisse veau/pilon poulet) au romarin, bouquetière et dauphinois.	Goulash hongroise (porc), pommes de terre persillées.	Coeur d'artichaut.
lun. 19	Potage aux poireaux.	Compotine.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Cervelas et moutarde, crudités (plat froid).	Poulet archiduc, haricots verts, purée Lyonnaise.	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes (bio) aux petits légumes.	Salade de thon.
mar. 20	Cerfeuil.	Fruit.	Grill burger (boeuf) sauce tomate/ fines herbes, bouquetière, pdt.	Quiche lorraine et sa garniture (plat froid).	Mignon de porc moutarde, champignons, pommes de terre rissolées.	Grill burger (boeuf) sauce tomate/ fines herbes, bouquetière, pdt.	"Tête de veau en tortue" vinaigrette.
mer. 21	Poivron/tomate	Yaourt.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Nuggets de blé (5), sauce choron, mélange mexicain, pommes de terre.	Pâtes au saumon, sauce mousseline, julienne de légumes.	Saucisse de veau, chou rouge, purée.	Coeurs de palmier.
jeu. 22	Crème de légumes.	Crème dessert.	Carbonnades de boeuf, carottes au thym et pommes de terre.	Pêche au thon et crudités (plat froid).	Manchons de canard à l'orange, gratin de choux fleurs et duchesse.	Carbonnades de boeuf, carottes au thym et pommes de terre.	Salade de légumes.
ven. 23	Potage aux petits pois	Biscuit.	Poisson du jour, sauce provençale, purée au cerfeuil.	Lasagne Bolognaise (Boeuf).	Langue de boeuf Madère, choux de Bruxelles, pommes de terre sautées.	Poisson du jour, sauce provençale, purée au cerfeuil.	Salade de salami.
sam. 24	Velouté de chicons.	Fruit	Boulettes sauce tomate, carottes, pommes de terre.		Lapin à la bière, courgettes au romarin, gratin dauphinois.	Boulettes sauce tomate, carottes, pommes de terre.	Salade d'asperges.
dim. 25	Argenteuil (asperges).	Biscuit.	Pâtes (bio), sauce aux 4 fromages, brocoli.		Escalope de porc, poêlée de légumes, écrasé de pdt à l'huile d'olive.	Pâtes (bio), sauce aux 4 fromages, brocoli.	Feta à l'huile d'olive et origan.
lun. 26	Velouté de potiron.	Yaourt.	Pain de viande, stoemp aux épinards.	Oeufs à la russe, macédoine de légumes (plat froid).	Rôti de dinde, sauce pêche, flan aux endives et pommes de terre rissolées.	Pain de viande, stoemp aux épinards.	Salade de poulet curry.
mar. 27	Potage du chef.	Biscuit.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.	Rollmops tartare et crudités (plat froid).	Coquelet sauce crème estragon, haricots fins et duchesse.	Saucisse de campagne (p/b) haricots blancs sauce tomate, pdt persillées.	Fromage.
mer. 28	Céleri rave.	Comptine.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Ravioli (volaille/boeuf) sauce tomate crème et fromage.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Burger Hawaï (p/b), curry, riz et carottes glacées.	Saucisson de jambon.
jeu. 29	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. 30	Paysanne.	Crème dessert.	Burger de saumon au petits légumes, sauce citron, épinards, purée.	Pâtes (bio) bolognaise (boeuf).	Cuisse de lapin aux pruneaux, jeunes carottes et pommes de terre	Burger de saumon au petits légumes, sauce citron, épinards, purée.	Coeurs d'artichauts.