

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE FÉVRIER 2019

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
ven. 1	Crème de légumes.	Yaourt nature.	Poisson du jour sauce hollandaise, purée aux poireaux.	Salade de Pâtes aux champignons et jambon italien.	Coucou de Malines chicons et purée.	Poisson du jour sauce hollandaise, purée aux poireaux.	Salade de poulet curry.
sam. 2	Brocoli.	Crème dessert.	Chicons gratin purée.		Paupiette de saumon chou vert à la crème, pommes de terre persillées.	Chicons gratin purée.	Salade de surimi.
dim. 3	Oignons.	Biscuit.	Cuisse de poulet, compote de pomme, pomme de terre.		Brochette d'agneau, sauce romarin, flan au carotte et gratin dauphinois.	Cuisse de poulet, compote de pomme, pomme de terre.	Fromage.
lun. 4	Asperges.	Compote.	Burger emmental, chou de savoy aux lardons et pommes de terre.	Salade de pâtes (BIO) au saumon (plat froid).	Poulet Basquaise brocoli et riz.	Burger emmental, chou de savoy aux lardons et pommes de terre.	Salade de céleri rémoulade.
mar. 5	Carotte/ coriandre.	Orange.	Boulettes d'agneau (3), haricots blancs tomate, riz aux olives.	Sardines à l'huile d'olive, pois chiches et pdt - tomate. (plat froid)	Couscous (merguez/ pilon) légumes frais, semoule aux raisins et pois chiches.	Boulettes d'agneau (3), haricots blancs tomate, riz aux olives.	Betteraves à l'orientale.
mer. 6	Choux verts.	Yaourt fruit.	Saucisse de veau, chou rouge aux pommes, purée.	Salade de poulet avocat.	Filet de poisson, gratin d'endives et duchesse.	Saucisse de veau, chou rouge aux pommes, purée.	Coleslaw aux raisins de Corinthe.
jeu. 7	Julienne.	Biscuit.	Gratin de patés au poulet et gorgonzella courgette.	Pain de viande.	Brochette dinde aux curry, bouquetière de légumes, pdt en chemise beurre ail	Gratin de patés au poulet et gorgonzella courgette.	Salade de tomates et feta.
ven. 8	Haricots blancs.	Fruit.	Poisson du jour provençale, purée aux pois.	Mezze.	Lasagne verte aux épinards et saumon.	Poisson du jour provençale, purée aux pois.	Salade de semoule à la menthe.
sam. 9	Potiron.	Crème dessert.	Pain de viande (porc/boeuf), brocoli crème, pommes de terre.		Fondant de lapin farci aux légumes, salsifis et pommes de terre rissolées.	Pain de viande (porc/boeuf), brocoli crème, pommes de terre.	Fromage frais aux fines herbes.
dim. 10	Champignons.	Yaourt nature.	Pavé de dindonneau, stoemp au potimarron.		Rôti orloff, épinards en branches, pomme de terre Macaire.	Pavé de dindonneau, stoemp au potimarron.	Salade de thon mayonnaise.
lun. 11	Chicons.	Compotine.	Boudin blanc aux fines herbes, compote de pomme, pommes de terre.	Taboulé aux dés de volaille. (plat froid).	Roti de dinde sauce pêche, flan aux endives et pomme de terre rissolées.	Boudin blanc aux fines herbes, compote de pomme, pommes de terre.	Saucisson de jambon.
mar. 12	Poireaux.	Yaourt fruit	Emincé de volaille au curry, nouilles sautées aux légumes asiatiques.	Charcuterie saucisson de jambon, salade et tartines.	Veau Marengo, riz pilaff.	Emincé de volaille au curry, nouilles sautées aux légumes asiatiques.	Salade de moules vinaigrette.
mer. 13	Navets.	Biscuit.	Burger de lapin, salsifis à la crème et purée de cerfeuil.	Salade liegeoise (princesse/lardons/pdt) (porc)(plat chaud).	Filet de poisson, sauce chorizo, flan aux bettes et pdt rissolées. (porc)	Burger de lapin, salsifis à la crème et purée de cerfeuil.	Mix de fromage et salami.
jeu. 14	Minestrone.	Crème dessert.	Spaghetti bolognaise. (boeuf).	Roosbeef.	Coquelet sauce crème estragon, gratin de chou fleurs, pdt persillées.	Spaghetti bolognaise. (boeuf)	Salade de poisson.
ven. 15	Tomate.	Yaourt nature.	Pâtes aux fruits de mer, sauce aneth, petits légumes (crustacés).	Salade niçoise.	Roti de veau aux champignons, chicon gratin.	Pâtes aux fruits de mer, sauce aneth, petits légumes (crustacés).	Salade de princesse.