

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINES 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
sam. 16	Petit pois.	Yaourt aux fruits.	Paupiette de veau, céleri rave à la crème et pdt persillées.		Lasagne au saumon(poisson), provençale.	Paupiette de veau, céleri rave à la crème et pdt persillées.	Salade de riz aux fruits de mer.
dim. 17	Crème de champignons.	Biscuit.	Spiringue(p) aux poivrons, haricots rouges, purée à l'ail/persil.		Courgette farcie(proc), coulis de tomates/basilic et blé aux petits légumes.	Spiringue(p) aux poivrons, haricots rouges, purée à l'ail/persil.	Salade d'asperges au jambon.
lun. 18	Soupe du pêcheur.	Compotine.	Boulettes(porc) Liegeoises, haricots verts et pdt.	Assiette de poisson : hareng/sardine et garniture. (plat froid)	Plat végétarien : cannelloni ricotta épinards.	Boulettes(porc) Liegeoises, haricots verts et pdt.	Salade de viande et pdt.
mar. 19	Crème de légumes	Fruit.	Cuisse de poulet, compote de pomme et pdt.	Tomates mozzarella et légumes grillés . (plat froid)	Brochette mixte(p/b) pdt grill et gratin de chou fleur.	Cuisse de poulet, compote de pomme et pdt.	Taboulé, menthe et coriandre.
mer. 20	Salsifis.	Yaourt nature.	Burger emmental, (p/b),moutarde, potée aux poireaux.	Penne Bolognaise (boeuf).	Roulade de poisson sauce aneth, riz et ratatouille.	Burger emmental, (p/b),moutarde, potée aux poireaux.	Salade de pâtes à la mozzarella et au pesto.
jeu. 21	Choux.	Biscuit.	Vol au vent et riz aux petits pois et herbes fraîches.	Terrine de poisson et sa garniture. (plat froid)	Mix grill(lard/pilon) sauce BBQ, maïs et Pdt grill.	Vol au vent et riz aux petits pois et herbes fraîches.	Salade de poisson.
ven. 22	Mexicain	Crème dessert.	Poisson du jour, sauce vin blanc, pdt et brocoli.	Gratin de chicon (pomme de terre/ fromage/lardons).(porc)	Trio de pasta : tortellini(ricotta), lasagne(boeuf),fusilli	Poisson du jour, sauce vin blanc, pdt et brocoli.	Salade de carottes/orange à la coriandre
sam. 23	Céleri rave.	Yaourt aux fruits.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) choux de bruxelles et purée.		Coq au vin, duo de carottes,duchesse.	Nid d'oiseau (porc/boeuf) choux de bruxelles et purée.	Salade de chou fleur au jambon.
dim. 24	Brocoli.	Biscuit.	Pavé de dinde, carottes glacées au thym et ebly.		Rôti orloff(porc), champignons et dauphinois.	Pavé de dinde, carottes glacées au thym et ebly.	Coeur d'artichaut.
lun. 25	Milanais.	Fromage blanc.	Omelette, sauce fromage et pâtes aux petits légumes.	Tête pressée (porc) vinaigrette et crudité.	Poitrine de veau farcie(p) panais/carottes et pdt cubes sautées au romarin	Omelette (bio), sauce fromage et pâtes aux petits légumes.	Salade de riz thon.
mar. 26	Crème de légumes.	Fruit.	Grill burger (volaille) sauce choron bouquetière de légumes, puree.	Plat végétarien : Quiche provençale et salade de pdt.	Rôti de porc Choux de BXL pomme de terre en chemise beurre à l'ail.	Grill burger (volaille) sauce choron bouquetière de légumes, puree.	Tête pressée et vinaigrette.
mer. 27	Vert pré.	Yaourt nature.	Chipolata(p/b), chou rouge, pdt.	Hachis parmentier aux épinards	Quenelle de poisson sauce Ostandaise, julienne de légumes, pdt vapeur.	Chipolata(p/b), chou rouge, pdt.	Coeur d'artichaut.
jeu. 28	Choux blanc.	Biscuit.	Goulash hongroise (boeuf)et riz garni aux poivrons et oignons.	Pêche au thon et sa garniture.(plat froid).	Manchons de canard à l'orange, pdt saladaise au lard et oignons.	Goulash hongroise (boeuf)et riz garni aux poivrons et oignons.	Champignons à la grèque.