

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE AVRIL 2019

	<b>Potage</b>	<b>Dessert</b>	<b>PLAT A (Possibilité sans sel)</b>	<b>PLAT B</b>	<b>PLAT C</b>	<b>PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)</b>	<b>Entrée</b>
lun. 1	Asperges	Compote	Burger emmental (p/b), chou de Savoy lardons/ PDT	Salade de poulet avocat	Volaille, sauce marchand de vin, duo de carottes/panais, purée	Burger emmental (p/b), chou de Savoy lardons/ PDT	Salade de céleri rémoulade
mar. 2	Crème de légumes	Orange	Boulette d'agneau, haricots blancs tomatés, riz aux olives	Pain de viande	Brochette de dinde au paprika, bouquetière de légumes, PDT en chemise	Boulette d'agneau, haricots blancs tomatés, riz aux olives	Betterave à l'orientale
mer. 3	Choux verts	Yaourt fruits	Saucisse de veau, chou rouge aux pommes et purée	Charcuterie, saucisson de jambon, salade + tartines	Filet de poisson, gratin d'endives et duchesse	Saucisse de veau, chou rouge aux pommes et purée	Coleslaw aux raisins de Corinthe
jeu. 4	Julienne	Biscuit	Pâtes au poulet gorgonzola, courgettes	Sardines à l'huile d'olive, pois chiches et PDT-tomate (plat froid)	Couscous (merguez/pilon) légumes frais, semoule raisin + pois chiches	Pâtes au poulet gorgonzola, courgettes	Salade de tomate et feta
ven. 5	Haricots blancs	Fruit	Poisson du jour, sauce provençale et purée aux pois	Salade de poulet avocat	Trio de pasta: tortellini ricotta + lasagne boeuf + Fusilli pesto	Poisson du jour, sauce provençale et purée aux pois	Salade de semoule à la menthe
sam. 6	Potiron	Crème dessert	Pain de viande, brocoli à la crème et PDT		Fondant de lapin farci aux légumes, salsifis et PDT rissolées	Pain de viande, brocoli à la crème et PDT	Fromage frais aux fines herbes
dim. 7	Champignons	Yaourt	Cuisse de poulet, stoemp potimarron		Paupiette de saumon, choux verts à la crème et PDT persillées	Cuisse de poulet, stoemp potimarron	Salade de thon mayonnaise
lun. 8	Chicons	Compotine	Spiringue de porc, gratin de brocolis et purée	Pain de viande	Roti de dinde, sauce pêche, carottes glacées et blé aux petits légumes	Spiringue de porc, gratin de brocolis et purée	Saucisson de jambon
mar. 9	Poireaux	Yaourt fruits	Emincé de volaille au curry, nouilles sautées aux légumes asiatiques	Tomate/ mozzarella et sa garniture	Brochette mixte (p/b), PDT grill et gratin de poireaux	Emincé de volaille au curry, nouilles sautées aux légumes asiatiques	Salades de moules vinaigrette
mer. 10	Navets	Biscuit	Riz aux légumes et quorn mariné	Tortilla	Filet de poisson, sauce chorizo, flan aux bettes et PDT rissolées	Riz aux légumes et quorn mariné	Mix de fromage et salami
jeu. 11	Minestrone	Crème dessert	Spaghetti carbonnara	Salade de pâtes(bio) au saumon (plat froid)	Pavé de dinde, estragon gratin de choux-fleurs et Purée	Spaghetti carbonnara	Salade de poisson
ven. 12	Tomate	Yaourt nature	Gratin de poisson aux épinards et duchesse	Assiette 3 fromages et raisins secs	Roti de veau aux champignons, chicon gratin	Gratin de poisson aux épinards et duchesse	Salade de betterave
sam. 13	Brocoli	Crème dessert	Blanc de poulet, champignons de Paris et PDT sautées		Lasagne verte aux épinards et saumon	Blanc de poulet, champignons de Paris et PDT sautées	Salade de surimi
dim. 14	Oignons	Biscuit	Filet de quorn, duo de carottes et PDT grill		Boeuf bourguignon (champignons/grelots /carottes) et boulgour	Filet de quorn, duo de carottes et PDT grill	Fromage
lun. 15	Carottes /coriandre	Fruit	Roti de porc champignons, duo de stoemp céleri-rave/brocoli	Roasbeef	Coucou de Malines, chicons et PDT persillées	Roti de porc champignons, duo de stoemp céleri-rave/brocoli	Salade de poulet curry