

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE AVRIL 2019

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mar. 16	Courgette	Yaourt aux fruits	Steak haché d'agneau, ratatouille et pâtes grecques	Salade niçoise (poisson) (plat froid)	Brochette mixte porc/bœuf, aubergines grillées et blé	Steak haché d'agneau, ratatouille et pâtes grecques	Salade de bleu aux noix
mer. 17	Jardinière	Galette	Cordon bleu (dinde), petits pois/carottes et purée persillée	Salade de pâte au poulet à l'italienne (plat froid)	Paupiette de saumon farcie aux légumes, courgettes et PDT vapeur	Filet de dinde, petits pois/carottes et purée persillée	Salade de pomme de terre
jeu. 18	Choux de Bruxelles	Crème dessert caramel	Boulettes (4) (porc/bœuf) sauce liège, riz pilaf aux champignons	Pêche au thon (plat froid)	Fricassé de volaille curry, nouilles aux légumes asiatiques	Boulettes (4) (porc/bœuf) sauce liège, riz pilaf aux champignons	Feta
ven. 19	Carottes	Yaourt nature	Poisson du jour, sauce fruits de mer, épinards et PDT	Assiette de fromage italien et jambon cru, fruits secs	Filet de quorn, tomate provençale, PDT rissolées aux oignons et olives	Poisson du jour, sauce fruits de mer, épinards et PDT	Salade de légumes
sam. 20	Navet	Madeleine	Spaghetti bolognaise (boeuf)		Roti de porc Orloff, sauce moutarde, bouquetière et gratin dauphinois	Spaghetti bolognaise (boeuf)	Salade de poisson
dim. 21	Crème de potimarron	Compotine	Escalope de porc, chou rouge aux pommes et blé		Courgette farcie (volaille), coulis de tomate au basilic et purée	Escalope de porc, chou rouge aux pommes et blé	Salade de poulet à l'huile d'olive
lun. 22	Pêcheur (poisson)	Yaourt aux fruits	Tomate farcie(p/b), purée aux petits légumes		Lasagne aux légumes	Burger tomate (p/b), purée aux petits légumes	Salade de blé
mar. 23	Chicon	Frangipane	Pavé de dindonneau , brunoises de légumes et pâtes	Salade de rollmops et sa garniture (plat froid)	Couscous (merguez et agneau), légumes orientaux et semoule aux raisins	Pavé de dinde , brunoises de légumes et pâtes	Salade de betterave
mer. 24	Tomate	Compotine	Saucisse végétarienne à la moutarde, stoemp au chou	Salade de pâtes au saumon (plat froid)	Filet de Merlan sauce aux amandes, courgettes vertes et jaunes, pdt grill	Saucisse veau à la moutarde, stoemp au chou	Salade d'œufs mimosa
jeu. 25	Choux fleurs	Fruit	Burger Hawaï (p/b), ananas, sauce curry, boulgour et petits pois	Mezze: feta, feuilles de vigne, tarama tzazikis... (plat froid)	Brochette de volaille, sauce estragon, haricots verts et PDT persillées	Burger Hawaï (p/b), ananas, sauce curry, boulgour et petits pois	Salade d'asperges
ven. 26	Crème de légumes	Yaourt nature	Poisson du jour, sauce hollandaise, purée aux poireaux	Wrap au poulet curry (plat froid)	Carbonnade de bœuf au pain d'épices, duo de carottes et blé	Poisson du jour, sauce hollandaise, purée aux poireaux	Salade, boudin blanc aux fines herbes
sam. 27	Brocoli	Mousse au chocolat	Pâte au poulet champignons, courgettes, sauce crème		Moussaka(agneau/bœuf)	Pâte au poulet champignons, courgettes, sauce crème	Salade de riz surimi
dim. 28	Oignons	Gaufre	Navarin d'agneau aux raisins, riz aux pignons et amandes		Roti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Duchesse	Navarin d'agneau, riz aux pignons et amandes	Carottes râpées à l'orange
lun. 29	Crème de légumes	Parmentier	Oiseau sans tête (p/b), chou de Savoy aux lardons et PDT	Museau en terrine vinaigrette (plat froid)	Nasi Goreng (volaille)	Oiseau sans tête (p/b), chou de Savoy PDT	Crabe et tartare d'avocat
mar. 30	Printanier	Compote de pomme	Aiguillettes de volaille aigre douce et nouilles aux légumes asiatiques	Tomate/mozzarella (plat froid)	Cocotte de légumes de printemps, filet pur de porc et blé	Aiguillettes de volaille curry et nouilles aux légumes asiatiques	Salade de céleri rémoulade