

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE MAI 2019

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mer. 1	Carotte	Fromage blanc	Saucisse de veau, Bouquetière de légumes et PDT nature		Cassolette de poisson, flan d'endives et blé	Saucisse de veau, Bouquetière de légumes et PDT nature	Coleslaw aux raisins de Corinthe
jeu. 2	Julienne	Biscuit aux amandes	Goulash hongroise (porc), riz garni aux poivrons rouges/oignons	Assiette de poisson: hareng/ sardines et salade de PDT	Roulade de pâtes aux aubergines	Goulash hongroise (porc), riz garni aux poivrons rouges/oignons	Salade de crevettes aux dés de tomate
ven. 3	Haricots blancs	Fruit	Poisson du jour, sauce curcuma/miel, brocoli crème et purée	Salade de pâtes au poulet et feta	Nasi Goreng (pilon de poulet)	Poisson du jour, sauce curcuma/miel, brocoli crème et purée	Salade de semoule à l'orientale
sam. 4	Cerfeuil	Gaufre vanille	Pâtes garnies aux légumes (pesto maison-tomate confite-olives-courgettes)		Jambonnette de volaille, duo de carottes et PDT grill	Pâtes garnies aux légumes (pesto maison-tomate confite-olives-courgettes)	Fromage frais aux fines herbes
dim. 5	Carotte	Yaourt aux fruits	Tomate farcie (p/b), ratatouille et blé		Spiringue de porc, chou romanesco et gratin dauphinois	Tomate farcie (p/b), ratatouille et blé	Salade de thon mayonnaise
lun. 6	Mexicain	Fruit	Escalope de porc, chou de Bruxelles aux lardons et PDT persillées	Salade Niçoise (poisson)	Trio de pasta: tortellini bœuf -Cannelloni ricotta-épinards-Fusilli	Escalope de porc, chou de Bruxelles aux lardons et PDT persillées	Saucisson de jambon
mar. 7	Crème de légumes	Yaourt nature sucré	Omelette aux champignons, sauce fromage pâtes aux petits légumes	Roti de porc aux fruits frais	Mix grill (pilon/lard), sauce BBQ mais aux dés de poivrons et PDT grill	Omelette aux champignons, sauce fromage pâtes aux petits légumes	Mozzarella- aubergine-tomate
mer. 8	Champignon	Pain d'épice	Paupiette de veau,bouquetière et purée	Salade de blé aux poivrons et saumon frais	Aile de raie aux câpres, duo de courgettes et PDT vapeur	Paupiette de veau,bouquetière et purée	Salade de jambon aux poireaux
jeu. 9	Jardinière	Compote de pêche	Waterzooi de volaille, julienne de poireau/carotte et PDT	Poêlée de légumes et PDT	Lomo sauce diable, haricots rouges aux poivrons et PDT en chemise	Waterzooi de volaille, julienne de poireau/carotte et PDT	Salade de pâte au chorizo
ven. 10	Epinards	Fromage blanc aux fruits	Pâtes aux fruits de mer et poisson, sauce ciboulette, petits légumes (crustacés)	Tortilla et légumes grillées	Veau marengo et riz pilaf	Pâtes aux fruits de mer et poisson, sauce ciboulette, petits légumes (crustacés)	Salade de princesses aux échalotes
sam. 11	Tomate	Liégeois	Pain de viande (p/b), haricots brisés et purée		Boulettes d'agneau, légumes orientaux et semoule	Pain de viande (p/b), haricots brisés et purée	Salade de fruits de mer
dim. 12	Oignons	Madeleine	Cuisse de poulet curry-coco, riz et poêlée printanière		Manchon de canard, Dauphinois aux légumes	Cuisse de poulet curry-coco, riz et poêlée printanière	Champignons à la grecque
lun. 13	Carottes-curry	Crème dessert	Burger de lentilles, compote pomme/abricots et PDT au paprika	Mezze (feuille de vigne, tzatziki et tarama)	Cuisse de lapin, tomate provençale et PDT nature	Burger (p/b), compote pomme/abricot et PDT au paprika	Salade de poulet curry
mar. 14	Brocoli	Fruit	Penne jambon de dinde-fromage-champignon	Terrine de poisson	Paella (volaille et crustacés)	Penne jambon de dinde-fromage-champignon	Cœur de palmier
mer. 15	Crème de légumes	Frangipane	Burger de lapin, salsifis et purée	Roulade d'asperges au jambon	Dos de cabillaud, sauce citron, épinards et PDT macaire	Burger de lapin, salsifis et purée	Salade de légumes printanière