

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
dim. 1	Petits pois	Crème vanille	Haut de cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT persillées		Moussaka aux aubergines (agneau)	Haut de cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT persillées	Salade de brie, miel et noix
lun. 2	Julienne	Compote de pomme	Oiseau sans tête(p/b), stoemp aux choux fleurs et persil	Salade de pâte à l'italienne, parmesan et jambon de Parme	Escalope Viennoise (dinde), pâtes courgettes grillées,coulis de tomate	Oiseau sans tête(p/b), stoemp aux choux fleurs et persil	Salade de betterave à la coriandre
mar. 3	Pomme de terre	Crème chocolat	Aiguillette de volaille, nouilles aux légumes asiatiques	Saumon sauce cocktail et sa garniture (plat froid)	Filet mignon de porc, légumes d'été et PDT sautées au romarin	Aiguillette de volaille, nouilles aux légumes asiatiques	Chèvre aux poivrons
mer. 4	Carotte	Fromage blanc	Saucisse de veau, bouquetière de légumes et PDT nature	Salade de quinoa au melon (tomate cerise-brocoli-oignons)	Cassolette de poisson, flan d'endives et blé	Saucisse de veau, bouquetière de légumes et PDT nature	Coleslaw aux raisins secs de Corinthe
jeu. 5	Courgette	Biscuit aux amandes	Goulash hongroise(porc), riz garni aux poivrons rouges/oignons	Assiette de poisson: hareng/sardines et salade de PDT	Hachis parmentier aux légumes et haché de Quorn (végé)	Goulash hongroise(porc), riz garni aux poivrons rouges/oignons	Salade de crevettes aux dés de tomate
ven. 6	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, brocoli crème et purée	Salade de semoule à l'orientale
sam. 7	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. 8	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. 9	Mexicain	Fruit soep	Omelette aux champignons, sauce fromage pâte aux petits légumes	Salade de riz au thon et arc-en-ciel de poivrons et crudité	Trio de pasta: tortellini boeuf-cannelloni(rico/ép)-fusilli au pesto	Omelette aux champignons, sauce crème pâte aux petits légumes	Saucisson de jambon
mar. 10	Crème de légumes	Yaourt nature sucré	Escalope de porc, chou de Bruxelles aux lardons et PDT persillées	Mezze(feuille de vigne, tzatziki et tarama)	Mix grill(pilon/lard), sauce BBQ mais aux dés de poivrons et PDT grill	Escalope de porc, chou de Bruxelles aux lardons et PDT persillées	Mozzarella-aubergine-tomate
mer. 11	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. 12	Jardinière	Compote de pêche	Waterzooi de poisson, julienne de poireau/carotte et PDT	Poêlée de légumes, PDT grill et dés de jambon	Lomo sauce diable, haricots rouges aux poivrons et PDT en chemise	Waterzooi de poisson, julienne de poireau/carotte et PDT	Salade de pâte au chorizo
ven. 13	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. 14	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. 15	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