

## MENUS DE DEUXIEME 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
lun. 16	Carottes-curry	Crème dessert	Filet de quorn, sauce lentilles, compote pomme/abricots et PDT	Salade de fruits de mer au citron vert, échalote et crudité	Cuisse de lapin, tomate provençale et PDT nature	Filet de quorn, sauce lentilles, compote pomme/abricots et PDT	Salade de poulet curry et coco maison
mar. 17	Brocoli	Fruit	Penne jambon de dinde-fromage-champignon	Terrine de poisson	Paella (volaille et crustacés)	Penne jambon de dinde-fromage-champignon	Coeur de palmier
mer. 18	Crème de légumes	Frangipane	Burger de veau sauce grand-mère, salsifis et purée	Roulade d'asperges au jambon	Dos de cabillaud, sauce citron, épinards et PDT cubes rissolées	Burger de veau sauce grand-mère, salsifis et purée	Salade de légumes printanière
jeu. 19	Salsifis	Compote pomme-fraise	Tajine de boeuf aux olives et semoule	Mélange de riz sauvage accompagné de betterave, concombre, tofu, radis	Escalope de porc à l'orange, bouquetière et Duchesse	Tajine de boeuf aux olives et semoule	Salade de betterave
ven. 20	Minestrone	Yaourt aux fruits	Poisson du jour, poireau à la crème et purée	Salade de pâtes: tomate confite-mozzarella-pesto lentilles	Suprême de volaille, salsifis et gratin dauphinois	Poisson du jour, poireau à la crème et purée	Salade de lentilles
sam. 21	Cresson	Gaufre au sucre	Boulette (p/b) sauce tomate, mix de poivrons et oignons, PDT au basilic		Lasagne saumon-courgettes	Boulette (p/b) sauce tomate, mix de poivrons et oignons, PDT au basilic	Salade de pomme de terre au jambon
dim. 22	Champignons	Fromage blanc	Filet de poulet, stoemp aux navets jaunes		Boeuf Bourguignon, flan de carottes et PDT vapeur	Filet de poulet, stoemp aux navets jaunes	Salade de surimi
lun. 23	Potiron	Pudding vanille	Burger d'agneau, champignons/oignons et blé	Salade de nouilles aux légumes croquants et caramel de soja	Cannelloni ricotta-épinards	Burger d'agneau, champignons/oignons et blé	Tomate - mozzarella
mar. 24	Lentilles	Carré aux pommes	Roti de dinde, pêche à la cannelle et purée	Salade de pâtes aux légumes (poivron, coeur de palmier) et jambon cru	Roulade de filet de poisson, stoemp aux poireaux	Roti de dinde, pêche à la cannelle et purée	Salade de blé aux légumes de Provence
mer. 25	Crème de légumes	Yaourt nature sucré	Nid d'oiseau (p/b), carottes au thym et PDT nature	Fromage bleu aux croûtons d'oignons et dinde fumée	Brochette de volaille, champignons et PDT grill	Nid d'oiseau (p/b), carottes au thym et PDT nature	Oeuf Mimosa
jeu. 26	Carotte	Fruit	Nouilles sautées au poulet et légumes asiatiques, sauce aigre douce	Salade de boulgour au saumon et aneth	Roti de porc, ballotin de princesses au lard et PDT rissolées	Nouilles sautées au poulet et légumes asiatiques, sauce curry	Céleri-rémoulade
ven. 27	Céleri	Mousse au chocolat	Poisson du jour, Stoemp aux courgettes, tomates confites/pesto/oignons	Assiette liégeoise (lardons, poivrons, haricots, mais)	Curry d'agneau, légumes printaniers et Gratin	Poisson du jour, Stoemp aux courgettes, tomates confites/pesto/oignons	Tomate-concombre -échalotes
sam. 28	Asperges	Yaourt aux fruits	Saucisse campagne (p/b), choux fleurs à la crème et fromage, PDT persillées		Blanquette de veau à l'ancienne et purée	Saucisse campagne (p/b), choux fleurs à la crème et fromage, PDT persillées	Salade de riz aux légumes
dim. 29	Cerfeuil	Cake Zebra	Spiringue de porc, petits-pois/carottes et purée		Saucisse végé aux fines herbes, compote de pomme et Duchesse	Spiringue de porc, petits-pois/carottes et purée	Champignons tomates-olives
lun. 30	Poisson	Fruit	Burger de volaille, sauce choron, salsifis et PDT vapeur	Salade de pomme de terre, julienne de jambon et crudité	Brochette d'agneau, aubergines et gnocchi di patata	Burger de volaille, sauce choron, salsifis et PDT vapeur	Salade de la mer du nord