

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE OCTOBRE 2019

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Entrée
mar. 1	Julienne	Fromage blanc	Roti de porc, chou frisé aux lardons et PDT persillées	Pêche au thon	Suprême de volaille à l'estragon, mille feuilles de légumes et PDT cubes	Roti de porc, chou frisé aux lardons et PDT persillées	Salade de légumes grillées
mer. 2	Epinards	Gaufre au chocolat	Boulettes de volaille, sauce tomate au cumin et blé garni aux poivrons	Salade de pâte aux légumes (carotte, concombre, pois chiches, épinard)	Paupiette de saumon, sauce ciboulette, courgettes et riz	Boulettes de volaille, sauce tomate au cumin et blé garni aux poivrons	Salade d'agrumes et pois chiches
jeu. 3	Crème de légumes	Riz au lait	Carbonnade de boeuf, carottes glacées et PDT au beurre	Tomate - crevettes (plat froid)	Fricassé de volaille, pâtes aux légumes asiatiques	Carbonnade de boeuf, carottes glacées et PDT au beurre	Houmous
ven. 4	Poivron	Carré aux fraises	Poisson du jour, purée aux épinards	Taboulé au poulet et raisins secs	Poitrine de veau farci, bouquetière et gratin dauphinois	Poisson du jour, purée aux épinards	Pâtes grecques et feuilles de vigne
sam. 5	Carottes - coriandre	Yaourt aux fruits	Burger Hawai (p/b), maïs et riz		Tortellini boeuf Champignon, crème, jambon italien dés de tomate	Burger Hawai (p/b), maïs et riz	Salade de champignons
dim. 6	Poireaux	Compote de pomme-ananas	Pâtes à la grecque (Feta dés tomate-courgettes et origan)		Poulet Basquaise, poivrons rouges et PDT rissolées	Pâtes à la grecque (Feta dés tomate-courgettes et origan)	Salade de PDT aux olives et oignons
lun. 7	Navets	Fromage blanc aux fruits	Chipolata (p/b), chou rouge aux pommes et purée	Salade de Hareng aux betteraves et crudité	Lasagne végétarienne	Chipolata (volaille), chou rouge aux pommes et purée	Salade de moules vinaigrette
mar. 8	Oignons	Petit beurre	Pavé de dindonneau, haricots verts et PDT	Antipasti (mortadelle-aubergines mozzarella-pâtes)	Filet de Merlan, courgettes vertes et jaunes, PDT grill	Pavé de dinde, haricots verts et PDT persillées	Duo de betterave mozzarella
mer. 9	Chou de Bruxelles	Fruit	Spaghetti bolognaise (boeuf)	Assiette de fromage Belge -raisins secs (plat froid)	Couscous (merguez/agneau), légumes orientaux et semoule aux raisins	Spaghetti bolognaise (boeuf)	Cœurs d'artichauts
jeu. 10	Chicon	Yaourt nature sucré	Vol-au-vent, brunoise de légumes et riz	Poire au surimi (poisson) (plat froid)	Roti de porc Orloff, haricots verts et PDT persillées	Vol-au-vent, brunoise de légumes et riz	Carottes à l'orange et coriandre
ven. 11	Choux-fleurs	Compote de poire	Poisson du jour, poireaux à la crème et PDT vapeur	Quiche provençale et salade de PDT (plat froid)	Courgette farcie (boeuf/dinde), coulis de tomate/basilic et riz	Poisson du jour, poireaux à la crème et PDT vapeur	Fromage blanc et radis
sam. 12	Crème de légumes	Muffin au chocolat	Boulettes p/b, sauce liégeoise, bouquetière et blé		Roti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Duchesse	Boulettes p/b, sauce brune, bouquetière et blé	Salade de légumes de saison
dim. 13	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. 14	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. 15	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