

Menu de la première quinzaine du mois de mai 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D - Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
dim. 1	Julienne	Zébrine	Burger de lapin, haricots verts et purée		Navarin d'agneau et ses légumes, PDT	Burger de lapin, haricots verts et purée
lun. 2	Tomate	Yaourt aux fruits	Blanc de poulet riz garnis aux brocolis	Assiette de sardines, betteraves et PDT	Nid d'oiseau , duo de carotte et PDT	Blanc de poulet riz garnis aux brocolis
mar. 3	Lentille	muffin chocolat	Omelette sauce fromage, coquillettes aux petits légumes	Tête de veau en tortue, salade de choux fleurs et PDT	Nasi Goreng (riz-volaille)	Omelette sauce fromage, coquillettes aux petits légumes
mer. 4	Asperge	Compote	Sauté de porc, choux fleurs et PDT	Salade César(poulet) tomate et PDT	Paupiette de saumon, épinard et purée	Sauté de porc, choux fleurs et PDT
jeu. 5	Légumes	Fromage blanc	Saucisse de volaille, bouquetière et purée	Salade de pâtes(légumes grillés,tomate séchée,olive,mozza,pesto)	Roti de porc, haricot vert et dauphinois	Saucisse de volaille, bouquetière et purée
ven. 6	Cresson	Fruit	Filet de poisson, petits légumes et PDT	Assiette de charcuterie(porc) céleri/carotte et PDT	Poitrine de veau, duo de courgettes et purée	Filet de poisson, petits légumes et PDT
sam. 7	salsifis	liégeois vanille	Burger Hawai(p/b) ananas et riz garnis aux maïs et petits pois		Hachis Parmentier aux épinards et quorn végétarien	Burger Hawai(p/b) ananas et riz garnis aux maïs et petits pois
dim. 8	Poivron	Zebra	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques		Brochette mix (p/b), bouquetière et PDT grill	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques
lun. 9	Haricot	Crème moka	Burger de volaille, choux fleurs et purée persillée	Salade au fromage bleu et spéculoos	Roti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et duchesse	Burger de volaille, choux fleurs et purée persillée
mar. 10	Navet	Fromage blanc aux fruits	Poisson du jour, duo de potiron et céleri-rave, PDT	Quiche Lorraine et sa garniture	Brochette de volaille, sauce archiduc, champignons et pdt grill	Poisson du jour, duo de potiron et céleri-rave, PDT
mer. 11	Crème de légumes	Madeleine	Choux farcis(vol) carottes en rondelles et purée	Assiette club + tartine	Roulade de poisson, petits légumes et riz	Choux farcis(vol) carottes en rondelles et purée
jeu. 12	Cerfeuil	Fruit	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	Poire au surimi (poisson)	Filet de quorn aux céréales (végé), courgettes grillées et PDT	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT
ven. 13	Asperge	Yaourt nature	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées	Salade de feta/betterave et quinoa	Escalope de porc sauce champignon, bouquetière de légumes et Pdt rissolées	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées
sam. 14	Carotte -lait coco	Pain d'épices	Burger p/b sauce à l'oignons, purée au chou-fleur et brocoli		Blanc de volaille sauce poivre, duo de carottes et gratin dauphinois	Burger p/b sauce à l'oignons, purée au chou-fleur et brocoli
dim. 15	Petit pois menthe coriandre	Compote	Carbonnade de bœuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT		Chili con carne (boeuf/agneau), haricots rouges, maïs et riz	Carbonnade de bœuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT

Ce menu est sujet à d'éventuelles modifications. Nos repas sont préparés à base de produits susceptibles de contenir différents allergènes.  
 Pour toute question, vous pouvez nous joindre au 02/537.98.66