

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINES DU MOIS DE MAI 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
lun. 16	Soupe de printemps courgette/mache	Yaourt aux fruits	Blanquette de veau et ses légumes, riz	Salade du jardin aux anchois	Brochette de bœuf sauce barbecue, tomate au four et pdt grill	Blanquette de veau et ses légumes, riz
mar. 17	Céleri rave aux 4 épices	Crème moka	Pâte aux 4 légumes et pesto	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	Suprême de volaille sauce estragon, duo de courgettes et duchesse	Pâte aux 4 légumes et pesto
mer. 18	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Saucisse de porc sauce moutarde, compote et purée	Poêlée de légumes grillés, dés de mozzarella et pesto	Dos de cabillaud sauce dugléré, risotto vert (épinard-courgette)	Saucisse de porc sauce moutarde, compote et purée
jeu. 19	Champignons	Compote	Poulet pané sauce tomate, petits pois carotte, PDT	Salade d'ébly et macédoine de légumes	Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne, salsifis et polenta	Poulet pané sauce tomate, petits pois carotte, PDT
ven. 20	Potage du Chef	Liégeois	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	Salade de riz et dés de jambon, petit pois mais	Cannelloni ricotta sur lit d'épinards, sauce napolitaine	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards
sam. 21	Céleri	Frangipane	Pain de viande(porc/b), choux rouges et PDT		Tajine de boeuf aux olives, semoule aux raisins secs et pois	Pain de viande(porc/b), choux rouges et PDT
dim. 22	Minestrone	Riz au lait	Fondant de lapin, jeunes carottes et Purée		Mijoté de porc, mix de légumes grillés et dauphinois	Fondant de lapin, jeunes carottes et Purée
lun. 23	Tomates	Fruit	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT	Tête pressée vinaigrette, salade et PDT	Navarin d'agneau et PDT grill	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT
mar. 24	Cerfeuil	Fromage blanc	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons	Salade de viande(porc) et sa garniture	Poulet Basquaise, riz garni aux oignons et poivrons	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons
mer. 25	Chicons (Brabançon)	Crème dessert	Saucisse de campagne(p/b), compote, PDT	Tartine au fromage blanc, radis et ciboulette	Poisson du jour, tomate fondue et PDT	Saucisse de campagne(p/b), compote, PDT
jeu. 26	Poivrons	Biscuit aux pommes	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons		Lasagne aux légumes	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons
ven. 27	Oignons	Compotine	Poisson du jour, bouquetière et purée	Salade de pâtes au poulet et crudités	Chicons aux gratin/jambon (porc) et purée	Poisson du jour, bouquetière et purée
sam. 28	Portuguais	Mousse au chocolat	Gyros de porc au paprika, mix poivrons/oignons, riz		1/2 Coquelet sauce estragon, haricots verts, PDT chemise	Gyros de porc au paprika, mix poivrons/oignons, riz
dim. 29	Velouté du chef	Biscuit	Burger de boeuf, stoemp aux choux de Bruxelles		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Burger de boeuf, stoemp aux choux de Bruxelles
lun. 30	Cresson	Fruit	Nid d'oiseau (p/b) carotte au thym et PDT	Assiette de Hareng, sauce tartare, betteraves et PDT	Roti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Dauphinois	Nid d'oiseau (p/b) carotte au thym et PDT
mar. 31	Asperges	Madeleine	Pâtes aux 4 fromages et dés de tomates	Rôti de porc au kiwi	Rôti de dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Pâtes aux 4 fromages et dés de tomates

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