

Menu de la deuxième quinzaine du mois de juin 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
Jeu. 16	Légumes	Fromage blanc	Saucisse de volaille, bouquetière et purée	Salade de pâtes (légumes grillés, tomate séchée, olive, mozza, pesto)	Roti de porc sauce stroganoff, haricot vert et dauphinois	Saucisse de volaille, bouquetière et purée
Ven. 17	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. 18	Salsifis	Liégeois Vanille	Burger Hawaiï(p/b) ananas et riz garnis aux maïs et petits pois		Hachis Parmentier aux épinards et quorn végétarien	Burger Hawaiï(p/b) ananas et riz garnis aux maïs et petits pois
Dim. 19	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. 20	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. 21	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. 22	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. 23	Cerfeuil	Fruit	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	Poire au surimi (poisson)	Filet de quorn (végé), poêlée de légumes à l'indienne et PDT	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT
Ven. 24	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. 25	Carotte -lait coco	Pain d'épices	Burger p/b sauce à l'oignons, purée au chou-fleurs et brocoli		Blanc de volaille sauce poivre, duo de carottes et gratin dauphinois	Burger p/b sauce à l'oignons, purée au chou-fleurs et brocoli
Dim.26	Petit pois menthe coriandre	Compote	Carbonnade de bœuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT		Chili con carne (bœuf/agneau), haricots rouges, maïs et riz	Carbonnade de bœuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT
Lun. 27	Soupe de printemps courgette/mache	Yaourt aux fruits	Blanquette de veau et ses légumes, riz	Salade du jardin aux anchois	Mix grill(pilon-lard-boulette) BBQ, bouquetière et PDT	Blanquette de veau et ses légumes, riz
Mar. 28	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. 29	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Saucisse de porc sauce moutarde, compote et purée	Salade d'Ebly au dès de dinde et petit de légumes	Dos de cabillaud sauce dugléré, risotto vert (épinard-courgette)	Saucisse de porc sauce moutarde, compote et purée
Jeu. 30	Champignons	Compote	Poulet pané sauce tomate, petits pois carotte, PDT	Salade Caprese (tomate-mozzarella-olives-pesto) et sa garniture	Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne, salsifis et polenta	Poulet pané sauce tomate, petits pois carotte, 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