

MENUS DE PREMIERE QUINZAINES DU MOIS DE JUIN 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
mer. 1	Tomates/basilic	Riz au lait	Boudin blanc, choux rouges aux pommes et PDT	Roastbeef céleri rémoulade et salade de PDT	Paëlla (fruits de mer et volaille)	Boudin blanc, choux rouges aux pommes et PDT
jeu. 2	Poireaux	Cake aux fruits	Cordon bleu(volaille), petits pois/carottes,purée	OEufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Filet mignon(porc), brocolis et PDT sautées au romarin	Cordon bleu(volaille), petits pois/carottes,purée
ven. 3	Champignons	Yaourt nature	Poisson du jour, épinards en branches et PDT	Salade d'ebly aux dés de volaille et petits légumes	Cuisse de canard à l'orange, bouquetière et dauphinois	Poisson du jour, épinards en branches et PDT
sam. 4	Carottes	Compote	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomatée		Boeuf bourguignon (champignons,carottes)et stoemp aux carottes	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomatée
dim. 5	Cerfeuil	Gaufre	Ravioli sauce tomate aux champignons		Escalope de porc, flan aux brocolis et PDT rissolées	Ravioli sauce tomate aux champignons
lun. 6	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde, céleri rave et purée		Cuisse de lapin sauce miel-romarin, aubergine grillée et PDT grill	Pavé de dinde, céleri rave et purée
mar. 7	Potage du chef	Pain d'épices	Poisson provençale et riz	Mezze(feuille de vigne, tzatziki, tarama, pâtes grecques, chou blanc...)	Jambonnette de volaille, duo de carottes et PDT	Poisson provençale et riz
mer. 8	Oignon	Fromage blanc	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	Wrap au poulet curry(carottes râpées, mais et PDT)	Aile de raie aux câpres, courgettes rondelles et riz aux tomates séchées	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée
jeu. 9	Minestrone	Salade de fruits frais	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT	Pêche aux thon (Garniture: PDT et céleri rave)	Saucisse Végé aux fines herbes, compote et Duchesse	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT
ven. 10	Carotte-curry	Liégeois vanille	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes	Taboulé (volaille)	Roti Orloff 'porc), bouquetière et PDT sautée	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes
sam. 11	Céleri	Gaufre vanille	Roti de porc, choux frisés aux lardons et PDT		Suprême de volaille, salsifis au citron et Dauphinois	Roti de porc, choux frisés aux lardons et PDT
dim. 12	Julienne	Zébrine	Burger de lapin, haricots verts et purée		Navarin d'agneau et ses légumes, PDT	Burger de lapin, haricots verts et purée
lun. 13	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. 14	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. 15	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

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