

Menu de la première quinzaine du mois de juillet 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
Ven. 1	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. 2	Céleri	Frangipane	Pain de viande(porc/b), choux rouges et PDT		Tajine de bœuf aux olives, semoule aux raisins secs et pois	Pain de viande(porc/b), choux rouges et PDT
Dim. 3	Minestrone	Riz au lait	Fondant de lapin, jeunes carottes et Purée		Cordon bleu (volaille-bacon de porc-comté) légumes grillés et dauphinois	Fondant de lapin, jeunes carottes et Purée
Lun. 4	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. 5	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. 6	Chicons (Brabançon)	Crème dessert	Saucisse de campagne(p/b), compote, PDT	Salade de feta-betterave et leur garniture	Poisson du jour, tomate fondue et PDT	Saucisse de campagne(p/b), compote, PDT
jeu. 7	Poivrons	Biscuit aux pommes	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons	Saumon guacamole et sa garniture (crudité et salade de PDT)	Lasagne aux légumes	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons
ven. 8	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. 9	Portugais	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. 10	Velouté du chef	Biscuit	Burger de bœuf, stoemp aux choux de Bruxelles		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Burger de bœuf, stoemp aux choux de Bruxelles
lun. 11	Cresson	Fruit	Waterzoi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz	Assiette de Hareng, sauce tartare, betteraves et PDT	Roti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Dauphinois	Waterzoi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz
mar. 12	Asperges	Madeleine	Pâtes aux 4 fromages et dés de tomates	Rôti de porc au kiwi	Roti de dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Pâtes aux 4 fromages et dés de tomates
mer. 13	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. 14	Poireaux	Cake aux fruits	Cordon bleu(volaille), petits pois/carottes, purée	Œufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Filet mignon(porc), brocolis et PDT sautées au romarin	Cordon bleu(volaille), petits pois/carottes, purée
ven. 15	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

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