

Menu de la première quinzaine du mois d'août 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
Lun. 1	Haricot	Crème moka	Burger de volaille, choux fleurs et purée persillée	Salade au fromage bleu et spéculoos	Rôti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Duchesse	Burger de volaille, choux fleurs et purée persillée
Mar. 2	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. 3	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. 4	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. 5	Asperge	Yaourt nature	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées	Salade de chèvre-miel-noix et raisins et ses garnitures	Escalope de porc sauce champignon, bouquetière de légumes et Pdt rissolées	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées
Sam. 6	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. 7	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. 8	Crème de courgette	Yaourt aux fruits	Blanquette de veau et ses légumes, riz	Salade niçoise (Poisson)	Mix grill (pilon-lard-boulette) BBQ, bouquetière et PDT	Blanquette de veau et ses légumes, riz
Mar. 9	Céleri rave aux 4 épices	Crème moka	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	Suprême de volaille sauce estragon, duo de courgettes et duchesse	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)
Mer. 10	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Saucisse de porc sauce moutarde, compote et purée	Salade d'Ebly au dès de dinde et légumes	Dos de cabillaud sauce dugléré, risotto vert (épinard-courgette)	Saucisse de porc sauce moutarde, compote et purée
Jeu. 11	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
Ven. 12	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. 13	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. 14	Minestrone	Riz au lait	Paupiette de lapin, jeunes carottes et Purée		Cordon bleu (volaille-bacon de porc-comté) légumes grillés et dauphinois	Paupiette de lapin, jeunes carottes et Purée
Lun. 15	Tomates	Fruit	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT		Navarin d'agneau et PDT grill	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT