

Menu de la deuxième 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)
sam. 16	Carottes	Compote	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomate		Bœuf bourguignon (champignons, carottes) et stoemp aux carottes	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomate
dim. 17	Cerfeuil	Gaufre	Veau Marengo, champignons et pomme de terre		Escalope de porc, flan aux brocolis et PDT rissoles	Veau Marengo, champignons et pomme de terre
lun. 18	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde, céleri rave et purée	Boulettes à la moutarde (porc) et sa garniture	Cuisse de lapin sauce miel-romarin, aubergine grillée et PDT grill	Pavé de dinde, céleri rave et purée
mar. 19	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. 20	Oignon	Fromage blanc	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	Wrap au poulet curry (carottes râpées, maïs 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. 21	Minestrone	Fruit	Carbonnade de bœuf, jeunes carottes glacées et PDT		Saucisse Végé aux fines herbes, compote et Duchesse	Carbonnade de bœuf, jeunes carottes glacées et PDT
ven. 22	Carotte-curry	Liégeois vanille	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes	Pêche au thon et sa garniture	Rôti Orloff (porc), bouquetière et PDT sautée	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes
sam. 23	Céleri	Gaufre vanille	Rôti de porc, choux frisés aux lardons et PDT		Suprême de volaille, salsifis au citron et Dauphinois	Rôti de porc, choux frisés aux lardons et PDT
dim. 24	Julienne	Zébrine	Burger de lapin, haricots verts et purée		Navarin d'agneau et ses légumes, PDT	Burger de lapin, haricots verts et purée
lun. 25	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. 26	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. 27	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
jeu. 28	Légumes	Fromage blanc	Saucisse de volaille, bouquetière et purée	Salade de pâtes (légumes grillés, tomate séchée, olives, mozza, pesto)	Rôti de porc sauce stroganoff, haricot vert et dauphinois	Saucisse de volaille, bouquetière et purée
ven. 29	Cresson	Fruit	Waterzooi de poisson aux légumes et PDT	Assiette de charcuterie (porc) céleri/carotte et PDT	Poitrine de veau, duo de courgettes et purée	Waterzooi de poisson aux légumes et PDT
sam. 30	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. 31	Poivron	Zebra	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques		Brochette mix (p/b), bouquetière et PDT grill	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques

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