

## Menu de la deuxième quinzaine du mois de septembre 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
ven. 16	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. 17	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. 18	Petit pois menthe coriandre	Compote	Carbonnade de boeuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT		Chili con carne (b/a), haricots rouges, maïs et riz	Carbonnade de boeuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT
lun. 19	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. 20	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 dûchesse	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)
mer. 21	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. 22	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. 23	Potage du Chef	Liégeois	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	Salade de riz et dés de jambon, petit poi , maïs	Cannelloni ricotta sur lit d'épinards, sauce napolitaine	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards
sam. 24	Céleri	Frangipane	Pain de viande (p/b), choux rouge et PDT		Tajine de boeuf aux olives, semoule aux raisins secs et pois	Pain de viande (p/b), choux rouge et PDT
dim. 25	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. 26	Tomates	Fruit	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT	Tête pressée à la vinaigrette, salade et PDT	Navarin d'agneau et PDT grill	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT
mar. 27	Cerfeuil	Fromage blanc	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons, courgettes	Salade de viande (porc) et sa garniture	Poulet Basquais, riz garni aux oignons et poivrons	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons, courgettes
mer. 28	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. 29	Poivrons	Biscuit aux pomme	Vol-au-vent, riz garni aux champignons	Saumon guacamole et sa garniture (crudité et salade de PDT)	Lasagne aux légumes	Vol-au-vent, riz garni aux champignons
ven. 30	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

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