

Menu de la première quinzaine du mois d'octobre 2022

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
sam. 1	Portuguais	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. 2	Velouté du chef	Biscuit au café noir	Burger de boeuf, stoemp aux choux de Bruxelles		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Burger de boeuf, stoemp aux choux de Bruxelles
lun. 3	Cresson	Fruit	Waterzoi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz	Assiette de Hareng, sauce tartare, betteraves et PDT	Rôti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Dauphinois	Waterzoi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz
mar. 4	Asperge	Madeleine	Pâtes aux 4 fromages, carottes et dés de tomates	Rôti de porc au kiwi	Rôti de dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Pâtes aux 4 fromages, carottes et dés de tomates
mer. 5	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. 6	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. 7	Champignons	Yaourt nature	Poisson du jour, épinards en branches et PDT	Salade de lentilles 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. 8	Carotte	Compote	Buchette au fromage (p/b), salsifis et purée tomate		Boeuf bourguignon (champignons, carottes) et stoemp aux carottes	Buchette au fromage (p/b), salsifis et purée tomate
dim. 9	Cerfeuil	Gaufre	Veau Marengo, champignons et PDT		Escalope de porc, flan aux brocolis et PDT rissolées	Veau Marengo, champignons et PDT
lun. 10	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. 11	Potage du chef	Tarte aux pommes normandes	Poisson provençale et riz	Mezze (feuille de vigne, tzatziki, tarama, pâtes grecques, chou blanc...)	Blanc de poulet Moambe, riz blanc et courgettes	Poisson provençale et riz
mer. 12	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, duo de carotte et PDT	Boulettes (p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée
jeu. 13	Minestrone	Fruit	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT	Pêche au thon et sa garniture	Burger Veggie, compote et PDT grill	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT
ven. 14	Carotte-curry	Liégeois	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes	Jambon melon avec sa salade de pate et crudité	Brochette mix (p/b), bouquetière et Duchesse	Poisson pané sauce béarnaise, purée aux courgettes
sam. 15	Céleri	Gaufre vanille	Macaroni au jambon-fromage-champignons gratiné		Suprême de volaille, salsifis au citron et Dauphinois	Macaroni au jambon-fromage-champignons gratiné