

Menu de la deuxième 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)
dim. 16	Julienne	Zébrine	Burger de lapin, haricots verts et purée		Ragout d'agneau aux carottes et PDT	Burger de lapin, haricots verts et purée
lun. 17	Tomate	Yaourt aux fruits	Blanc de poulet, riz garni aux brocolis	Assiette de sardines, betteraves et PDT	Nid d'oiseau, duo de carottes et PDT	Blanc de poulet, riz garni aux brocolis
mar. 18	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. 19	Asperge	Compote	Sauté de porc, choux-fleurs et PDT	Salade César (poulet), tomates et PDT	Paupiette de saumon, épinards et purée	Sauté de porc, choux-fleurs et PDT
jeu. 20	Légumes	Fromage blanc	Saucisse de volaille, bouquetière et purée à la moutarde	Salade de pâtes (légumes grillés, tomates séchées, olives, mozza, pesto)	Rôti de porc sauce stroganoff, haricots verts et Dauphinois	Saucisse de volaille, bouquetière et purée à la moutarde
ven. 21	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. 22	Salsifis	Liégeois vanille	Burger Hawaï(p/b), ananas et riz garnis au maïs et petits pois		Moussaka aux légumes et Quorn végétarien	Burger Hawaï(p/b), ananas et riz garnis au maïs et petits pois
dim. 23	Poivron	Petit beurre	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques		Oiseau sans tête (porc) petits pois carottes et purée	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques
lun. 24	Pêcheur	Crème moka	Burger de volaille, choux-fleurs et purée persillée	Salade au fromage bleu et spéculoos	Lapin à la liégeoise, salsifis et Duchesse	Burger de volaille, choux-fleurs et purée persillée
mar. 25	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. 26	Crème de légumes	Madeleine	Poivron farci (volaille) carottes en rondelles et purée	Assiette club + tartine	Roulade de poisson, petits légumes et riz	Poivron farci (volaille) carottes en rondelles et purée
jeu. 27	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. 28	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 PDTrissolées	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées
sam. 29	Carotte -lait coco	Pain d'épices	Burger (p/b) sauce à l'oignon, purée au chou fleur et brocoli		Blanc de volaille sauce poivre, duo de carottes et gratin dauphinois	Burger (p/b) sauce à l'oignon, purée au chou fleur et brocoli
dim. 30	Petit pois menthe coriandre	Compote	Carbonnade de boeuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT		Chili con carne (boeuf/agneau), haricots rouges, maïs et riz	Carbonnade de boeuf au spéculoos, jeunes carottes et PDT
lun. 31	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

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