

**Menu de la deuxième quinzaine de janvier 2023**

	<b>Potage</b>	<b>Dessert</b>	<b>PLAT A (Possibilité sans sel)</b>	<b>PLAT B</b>	<b>PLAT C</b>	<b>PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)</b>
<b>lun. 16</b>	Pêcheur	Crème moka	Burger de volaille, choux-fleurs et purée persillée	Salade au fromage bleu et spéculoos	Fricassé de lapin à l'ancienne, salsifis et Duchesse	Burger de volaille, choux-fleurs et purée persillée
<b>mar. 17</b>	Parmentier	Fromage blanc aux fruits	Poisson du jour, duo de potiron et céleri-rave, PDT	Quiche Lorraine et sa garniture	Cuisse de poulet sauce miel-citron, petits pois/carottes et PDT grill	Poisson du jour, duo de potiron et céleri-rave, PDT
<b>mer. 18</b>	Crème de légumes	Madeleine	Poivron farci (volaille) carottes en rondelles et purée	Assiette club + tartine	Roulade de poisson, julienne de légumes et riz	Poivron farci (volaille) carottes en rondelles et purée
<b>jeu. 19</b>	Vert pré	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
<b>ven. 20</b>	Oignon	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 risolées	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées
<b>sam. 21</b>	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
<b>dim. 22</b>	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
<b>lun. 23</b>	Crème de courgette	Yaourt aux fruits	Poisson gratiné sur lit de fenouil et purée	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	Mix grill(pilon-lard-boulette) BBQ, bouquetière et PDT	Poisson gratiné sur lit de fenouil et purée
<b>mar. 24</b>	Navet	Crème moka	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)	Salade niçoise (Poisson)	Suprême de volaille sauce estragon, duo de courgettes et duchesse	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)
<b>mer. 25</b>	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Saucisse de porc sauce moutarde, potée au chou vert	Salade de lentilles au dès de dinde et petit légumes	Cassolette de poisson, flan d'épinards et PDT vapeur	Saucisse de porc sauce moutarde, potée au chou vert
<b>jeu. 26</b>	Champignons	Mousse aux pommes	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
<b>ven. 27</b>	Potage du Chef	Liégeois	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	Salade de riz et dés de jambon, petit pois maïs	Cannelloni ricotta sur lit d'épinards, sauce napolitaine	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards
<b>sam. 28</b>	Céleri	Frangipane	Pain de viande(porc/b), choux rouges et PDT		Tajine de boeuf aux olives, semoule aux raisins secs et pois	Pain de viande(porc/b), choux rouges et PDT
<b>dim. 29</b>	Minestrone	Riz au lait	Cordon bleu(dinde), jeunes carottes et Purée		Paupiette de lapin, légumes grillés et dauphinois	Cordon bleu(dinde), jeunes carottes et Purée
<b>lun. 30</b>	Tomates	Fruit	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT	Tête pressée à la vinaigrette, salade et PDT	Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT
<b>mar. 31</b>	Vert pré	Witte kaas	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons courgette	Salade de viande(porc) et sa garniture	Poulet Basquaise, riz garni aux oignons et poivrons	Pâtes au thon, olives, coulis de tomate, oignons courgette