

Menu de la première quinzaine de mars 2023

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
mer. 1	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
jeu. 2	Vert pré	Fruit	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	Poire au surimi (poisson)	Filet de Quorn (végé) sauce curry et purée au chou rouge	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT
ven. 3	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 rissolées	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées
sam. 4	Carotte - lait de 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. 5	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. 6	Crème de courgette	Yaourt aux fruits	Poisson gratiné sur lit de poireau et purée	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	Mix grill(pilon-lard-boulette) BBQ, bouquetière et PDT	Poisson gratiné sur lit de poireau et purée
mar. 7	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)
mer. 8	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Saucisse de porc sauce moutarde, mélange de choux et purée	Salade de lentilles au dès de dinde et petit légumes	Cassolette de poisson, flan d'épinards et PDT vapeur	Saucisse de porc sauce moutarde, mélange de choux et purée
jeu. 9	Champignons	Mousse aux pommes	Poulet pané sauce tomate, petits pois et carottes, PDT	Salade Caprese (tomate-mozzarella-olives-pesto) et sa garniture	Roulade de poireau au jambon sauce fromage, stoemp (poireau-champignon)	Poulet pané sauce tomate, petits pois carotte, PDT
ven. 10	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
sam. 11	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(porc/b), choux rouges et PDT
dim. 12	Minestrone	Riz au lait	Cordon bleu (dinde), carottes et purée		Paupiette de lapin, légumes grillés et dauphinois	Cordon bleu(dinde), carottes et Purée
lun. 13	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
mar. 14	Vert pré	Fromage blanc	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
mer. 15	Chicon (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