

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE JUIN 2023

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
jeu. 1	Champignons	Mousse aux pommes	Croustillant de volaille pané, courgettes et PDT	Salade Caprese(tomate -mozzarella-olives-pesto.. et sa garniture	Hachis parmentier de porc et ses champignons	Croustillant de volaille pané, courgettes et PDT	
ven. 2	Potage du Chef	Liégeois	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	Salade de riz et dés de jambon, petit pois mais	Cannelloni ricotta sur lit d'épinards, sauce napolitaine	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	
sam. 3	Céleri	Frangipane	Pain de viande(porc/b), petits pois-carottes et PDT		Tajine de boeuf aux légumes et figues, semoule aux raisins secs	Pain de viande(porc/b), petits pois-carottes et PDT	
dim. 4	Minestrone	Riz au lait	Lasagne au saumon et sauce aux petits légumes		Paupiette de lapin, légumes grillés et dauphinois	Lasagne au saumon et sauce aux petits légumes	
lun. 5	Tomates	Fruit	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT	Tête pressée à la vinaigrette, salade et PDT	Poisson gratiné, poireau à la crème et purée	Cuisse de poulet, petits pois à la française et PDT	
mar. 6	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. 7	Choux-fleurs	Crème dessert	Saucisse de campagne(p/b), brocoli et PDT	Salade de feta-betterave et leur garniture	Corolle de limande aux 2 saumons(crustacés), tomate fondue et PDT	Saucisse de campagne(p/b), brocoli et PDT	
jeu. 8	Poivron	Biscuit aux pommes	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons	Salade russe au thon et ses crudités	Chicons aux gratin/jambon (porc) et purée	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons	
ven. 9	Oignon	Pudding vanille	Poisson du jour et sa sauce à l'ail, purée aux blettes	Salade de pâtes au poulet et crudités	Omelette au jambon-fromage et sa poêlée de champignons, dauphinois	Poisson du jour et sa sauce à l'ail, purée aux blettes	
sam. 10	Portugais	Mousse au chocolat	Gyros de porc au paprika, mix poivrons/oignons, riz		1/2 poussin sauce pain d'épices, haricots verts, PDT chemise	Gyros de porc au paprika, mix poivrons/oignons, riz	
dim. 11	Velouté du chef	Biscuit	Burger de boeuf, stoemp aux choux		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Burger de boeuf, stoemp aux choux	
lun. 12	Vert pré	Fruit	Steak de dinde pané, champignons et PDT rôties	Assiette de Hareng, sauce tartare, betteraves et PDT	Roti de lapin farci aux pruneaux, duo de carottes et Dauphinois	Steak de dinde pané, champignons et PDT rôties	
mar. 13	Tomate	Compote de rhubarbe	Pâtes aux 4 fromages, carottes et dés de tomates	Rôti de porc au kiwi	Dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Pâtes aux 4 fromages, carottes et dés de tomates	
mer. 14	Légumes	Riz au lait	Boudin blanc, compote aux pommes et PDT	Roastbeef céleri rémoulade et salade de PDT	Paëlla (fruits de mer et volaille)	Boudin blanc, compote aux pommes et PDT	
jeu. 15	Poireau	Cake aux fruits	Cordon bleu(volaille), petits pois-carottes et purée	OEufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Porc aux légumes asiatiques et riz (sésame)	Cordon bleu(volaille), petits pois-carottes et purée	