

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINES DU MOIS DE AOÛT 2023

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
mer. 16	Crème de légumes	Mousse citron	Pâte bolognaise (boeuf) et ses légumes	Assiette club + tartine	Roulade de poisson, julienne de légumes et riz	Pâte bolognaise (boeuf) et ses légumes	
jeu. 17	Vert pré	Fruit	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	Poire au surimi (poisson)	Filet de Quorn(végé) légumes et purée	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	
ven. 18	Oignon	Yaourt nature	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées	Assiette de jambon-melon à la façon du chef	Cote de porc sauce blackwell, bouquetière de légumes et Pdt rissolées	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées	
sam. 19	Brocoli	Pain d'épices	Burger p/b sauce à l'oignons, brocoli et purée		Volaille sauce estragon, duo de courgettes et duchesse	Burger p/b sauce à l'oignons, brocoli et purée	
dim. 20	Tomate/basilic	Compote	Buchette de fromage (p/b) haricots verts et Rostis		Chili con carne (boeuf/agneau), haricots rouges, maïs et riz	Buchette de fromage (p/b) haricots verts et Rostis	
lun. 21	Crème de courgette	Yaourt aux fruits	Poisson blanc sur lit de poireau et purée	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	Viandes à la BBQ (ailes de poulet-merguez-spiringue porc), tomate et PDT grill	Poisson blanc sur lit de poireau et purée	
mar. 22	Carotte - lait de coco	Crème moka	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)	Salade niçoise (Poisson)	Poulet Tikka masala, jeunes carottes et riz	Pâte à la crème et aux champignons (plat végété)	
mer. 23	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Boulette(p/b) sauce liégeoise, petits pois et purée	Salade de semoule épicé, légumes grillés et falafel	Cassolette de poisson, flan d'épinards et PDT vapeur	Boulette(p/b) sauce liégeoise, petits pois et purée	
jeu. 24	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. 25	Potage du Chef	Liégeois	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	Salade mexicaine aux lardons(porc) et sa garniture	Cannelloni ricotta sur lit d'épinards, sauce napolitaine	Poisson blanc (pangasius) sauce à l'aneth, purée aux épinards	
sam. 26	Céleri	Frangipane	Pain de viande(porc/b), brocoli et PDT		Tajine de boeuf aux légumes et figues, semoule aux raisins secs	Pain de viande(porc/b), brocoli et PDT	
dim. 27	Minestrone	Riz au lait	Riz cantonais à la volaille (mais, petits pois, carottes, ...)		Paupiette de lapin, légumes grillés et dauphinois	Riz cantonais à la volaille (mais, petits pois, carottes, ...)	
lun. 28	Tomate	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. 29	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. 30	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. 31	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	