

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
ven. 1	Oignon	Pudding vanille	Poisson du jour et sa sauce à l'ail, purée aux courgettes	Salade exotique d'avocat-mangue et surimi	Omelette au jambon-fromage et sa poêlée de champignons, dauphinois	Poisson du jour et sa sauce à l'ail, purée aux courgettes	
sam. 2	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. 3	Velouté du chef	Biscuit	Burger de boeuf, brocoli et purée		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Burger de boeuf, brocoli et purée	
lun. 4	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. 5	Tomate	Compote	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. 6	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. 7	Poireau	Moelleux aux fruits	Cordon bleu(volaille), petits pois-carottes et purée	OEufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Filet de porc blackwell,PDT sautées et carottes parisiennes	Cordon bleu(volaille), petits pois-carottes et purée	
ven. 8	Champignon	Yaourt nature	Poisson du jour, poireaux à la crème et PDT	Quiche tomate/chèvre et sa salade	Poulet basquaise et riz	Poisson du jour, poireaux à la crème et PDT	
sam. 9	Carotte	Gaufre au chocolat	Buchette au fromage(p/b), haricots verts et purée tomate		Osso bucco de dinde, pâtes et courgettes	Buchette au fromage(p/b), haricots verts et purée tomate	
dim. 10	Courgette	Tranche de fromage	Waterzooi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz		Escalope de porc, flan aux brocolis et PDT rissolées	Waterzooi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz	
lun. 11	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et courgettes	Boulettes à la moutarde (porc) et sa garniture	Cuisse de lapin sauce chasseur, aubergine grillée et PDT grill	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et courgettes	
mar. 12	Potage du chef	Petit beurre	Poisson provençale et PDT vapeur	Mezze(feuille de vigne, tzatziki, tarama, pâtes grecques, chou blanc...)	Escalope de volaille à la parmigiana, aubergines et tagliatelle	Poisson provençale et PDT vapeur	
mer. 13	Oignon	Fromage blanc	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	Wrap au poulet curry(carottes râpées, mais et PDT)	Poisson grillé aux câpres, épinards et PDT	Boulettes(p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	
jeu. 14	crème de betterave	Fruit	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT	Pêche au thon et sa garniture	Pâte à la sauce bolognaise végétarienne	Carbonnade de boeuf, jeunes carottes glacées et PDT	
ven. 15	Carotte-curry	Liégeois	Poisson pané sauce choron, purée aux courgettes	Antipasti (mortadelle-aubergines-moz zarella-pâte)	Brochette mix (p/b), bouquetière et Duchesse	Poisson pané sauce choron, purée aux courgettes	