MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE MARS 2024

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
sam. 16	Brocoli	Pain d'épices	Escalope de poulet, choux fleurs à la crème et purée		Chili con carne (boeuf/agneau), haricots rouges, maïs et riz	Escalope de poulet, choux fleurs à la crème et purée	
dim. 17	Tomate/basilic	Compote de fruits	Buchette de fromage (p/b) haricots verts et Rostis		Volaille sauce estragon, duo de courgettes et duchesse	Buchette de fromage (p/b) haricots verts et Rostis	
lun. 18	Crème de courgette	Yaourt aux fruits	Poisson blanc poireau à la crème et purée	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	BBQ (ailes de poulet-merguez-porc), légumes et PDT grillées	Poisson blanc poireau à la crème et purée	
mar. 19	Carotte - curry	Crème moka	Chou farçi végétarien, champignons et PDT	Salade niçoise (Poisson)	Poulet Basquaise, riz garni aux oignons et poivrons	Chou farçi végétarien, champignons et PDT	
mer. 20	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 et fruits de mer, flan d'épinards et PDT vapeur	Boulette(p/b) sauce liégeoise, petits pois et purée	
jeu. 21	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. 22	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. 23	Céleri	Frangipane	Pain de viande(porc/b), carottes et gratin dauphinois		Tajine de boeuf aux légumes et figues, semoule aux raisins secs	Pain de viande(porc/b), carottes et gratin dauphinois	
dim. 24	Minestrone	Riz au lait	Mijoté de boeuf à la Bruxelloise, choux de Bruxelles et purée		Cassoulet de porc et ses légumes, PDT	Mijoté de boeuf à la Bruxelloise, choux de Bruxelles et purée	
lun. 25	Tomate	Fruit	Cuisse de poulet, champignons et PDT	Tête pressée à la vinaigrette, salade et PDT	Poisson gratiné, poireau à la crème et purée	Cuisse de poulet, champignons et PDT	
mar. 26	Vert pré	Fromage blanc	Pâtes au thon, courgette et olive au coulis de tomate	Salade de viande(porc) et sa garniture	Poulet Tikka masala, jeunes carottes et riz	Pâtes au thon, courgette et olive au coulis de tomate	
mer. 27	Choux-fleurs	Crème dessert	Saucisse de campagne(p/b), compote et purée	Salade de feta-betterave et leur garniture	Corolle de limande (crustacés), tomate fondue et PDT	Saucisse de campagne(p/b), compote et purée	
jeu. 28	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. 29	Oignon	Pudding vanille	Poisson du jour et sa sauce à l'ail, purée aux courgettes	Terrine aux légumes et garniture de crudités	Omelette au jambon-fromage et sa poêlée de champignons,dauphinois	Poisson du jour et sa sauce à l'ail, purée aux courgettes	
sam. 30	Potiron	Mousse au chocolat	Gyros de porc au paprika, mix poivrons/oignons, riz		1/2 coquelet sauce estragon, haricots verts, PDT chemise	Gyros de porc au paprika, mix poivrons/oignons, riz	
dim. 31	Velouté du chef	Biscuit	Burger de boeuf sauce à l'oignon, brocoli et PDT		Blanquette de veau à l'ancienne(carottes et champignons) et purée	Burger de boeuf sauce à l'oignon, brocoli et PDT	