

## MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE AVRIL 2024

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
lun. 1	Vert pré	Fruit	Steak de dinde pané, poêlée du primeur et PDT rôties		Roti de lapin farci aux pruneaux, duo de carottes et Dauphinois	Steak de dinde pané, poêlée du primeur et PDT rôties	
mar. 2	Lentille	Compote	Crêpes aux champignons, poêlée forestière et rostis de PDT	Rôti de porc au kiwi	Dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Crêpes aux champignons, poêlée forestière et rostis de PDT	
mer. 3	Crème de légumes	Riz au lait	Boudin noir(porc), compote aux pommes et PDT	Roastbeef céleri rémoulade et salade de PDT	Paëlla (fruits de mer et volaille)	Boudin noir(porc), compote aux pommes et PDT	
jeu. 4	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. 5	Champignon	Yaourt nature	Poisson provençale et ses légumes, PDT vapeur	Quiche tomate/chèvre et sa salade	Crèmeux de volaille à l'ail et au citron, flan de butternut et PDT	Poisson provençale et ses légumes, PDT vapeur	
sam. 6	Carotte	Crème dessert	Chou farci (boeuf/dinde),sauce brune et purée		Osso bucco de dinde et risotto aux légumes verts	Chou farci (boeuf/dinde),sauce brune et purée	
dim. 7	Courgette	Gaufre au chocolat	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. 8	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, purée et mélange de curcubitacés	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et courgettes	
mar. 9	Potage du chef	Petit beurre	Poisson sauce à l'aneth, épinard et PDT	Mezze(feuille de vigne, tzatziki, tarama, pâtes grecques, chou blanc...)	Nasi goreng (poulet)	Poisson sauce à l'aneth, épinard et PDT	
mer. 10	Potiron	Yaourt	Boulettes(p/b) sauce pain d'épices, 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 pain d'épices, choux fleurs à la crème et purée	
jeu. 11	Oignon	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. 12	Carotte-curry	Liégeois	Poisson pané sauce tomatée, purée et courgettes	Antipasti (mortadelle-aubergines-moz zarella-pâte)	Brochette mix (p/b), bouquetière et Duchesse	Poisson pané sauce tomatée, purée et courgettes	
sam. 13	Céleri	Galette campinoise	Lasagne bolognaise au boeuf		Pavé mignon de dinde, poêlée de légumes et Dauphinois	Lasagne bolognaise au boeuf	
dim. 14	Julienne	Yaourt aux fruits	Burger de lapin, haricots verts et PDT sautées		Navarin d'agneau aux légumes et PDT	Burger de lapin, haricots verts et PDT sautées	
lun. 15	Tomate	Zébrine	Blanc de poulet sauce estragon, purée et brocoli	Assiette de sardines, betteraves et PDT	Nid d'oiseau, poêlée ratatouille et PDT persillées	Blanc de poulet sauce estragon, purée et brocoli	