

MENUS DE PREMIERE QUINZAINE DU MOIS DE MAI 2024

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
mer. 1	Poireaux - pomme de terre	Fruit	Boulette(p/b) sauce liégeoise, petits pois et purée		Cassolette de poisson et fruits de mer, flan d'épinards et PDT vapeur	Boulette(p/b) sauce liégeoise, petits pois et purée	
jeu. 2	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. 3	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. 4	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. 5	Minestrone	Riz au lait	Courgette farcie au boeuf et purée aux courgettes		Joue de porc à la bière et ses légumes, PDT	Courgette farcie au boeuf et purée aux courgettes	
lun. 6	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. 7	Vert pré	Fromage blanc	Pâtes carbonnara aux lardons et légumes	Salade de feta-betterave et leur garniture	Gyros de poulet et riz aux poivrons mix	Pâtes carbonnara aux lardons et légumes	
mer. 8	Choux-fleurs	Crème dessert	Saucisse de campagne(b), compote et purée	Salade de viande(porc) et sa garniture	Corolle de limande (crustacés), tomate fondue et PDT	Saucisse de campagne(b), compote et purée	
jeu. 9	Poivron	Biscuit aux pommes	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons		Chicons aux gratin/jambon (porc) et purée	Vol-au-vent, riz garnis aux champignons	
ven. 10	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. 11	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. 12	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	
lun. 13	Vert pré	Fruit	Steak de dinde pané, poêlée du primeur et PDT rôties	Salade exotique d'avocat-mangue et surimi	Roti de lapin farci aux pruneaux, duo de carottes et Dauphinois	Steak de dinde pané, poêlée du primeur et PDT rôties	
mar. 14	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. 15	Crème de légumes	Riz au lait	Duo de boudin noir et blanc (porc), compote aux pommes et PDT	Roastbeef céleri rémoulade et salade de PDT	Paëlla (fruits de mer et volaille)	Duo de boudin noir et blanc (porc), compote aux pommes et PDT	