

MENUS DE DEUXIEME QUINZAINE DU MOIS DE NOVEMBRE 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	Courgette	Liégeois Vanille	Burger Hawaï(p/b), ananas et riz garnis aux maïs et petits pois		Moussaka aux légumes et Quorn végétarien	Burger Hawaï(p/b), ananas et riz garnis aux maïs et petits pois	
dim. 17	Poivron	Petit beurre	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques		Oiseau sans tête (porc) champignons poêlés et purée	Epigramme d'agneau, ratatouille et pâtes grecques	
lun. 18	Pêcheur	Crème dessert	Burger de volaille, choux fleurs et purée persillée	Salade de pâtes au poulet et crudités	Brochette de boeuf et sa sauce au thym, carotte parissienne et PDT grill	Burger de volaille, choux fleurs et purée persillée	
mar. 19	Parmentier	Fromage blanc aux fruits	Poisson du jour, tombée de fenouil et PDT	Salade de chicon, pomme et noix	Cuisse de poulet sauce miel-citron, petits pois/carottes et PDT grill	Poisson du jour, tombée de fenouil et PDT	
mer. 20	Crème de légumes	Mousse citron	Saucisse de boeuf sauce oignons, céleri rave et purée	Assiette club + tartine	Roulade de poisson, julienne de légumes et riz	Saucisse de boeuf sauce oignons, céleri rave et purée	
jeu. 21	Petis pois	Fruit	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	Poire au surimi (poisson)	Filet de Quorn(végé) poêlée à l'indienne et purée	Goulash de porc, mix poivrons/oignons et PDT	
ven. 22	Oignon	Yaourt nature	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées	Terrine de porc farcie, salade de PDT et crudités	Chicon au gratin (jambon)	Poisson pané sauce béarnaise, petits légumes et PDT persillées	
sam. 23	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. 24	Tomate/basilic	Compote de fruits	Buchette de fromage (p/b) haricots verts et Rostis de PDT		Burger de poulet-paprika, duo de courgettes et duchesse	Buchette de fromage (p/b) haricots verts et Rostis de PDT	
lun. 25	Crème de courgette	Yaourt aux fruits	Poisson blanc, poireaux à la crème et purée	Saucisson de jambon (porc) et sa garniture + tartine	Choucroute Alsacienne (porc)	Poisson blanc, poireaux à la crème et purée	
mar. 26	Carotte-curry	Crème moka	Filet de quorn végétarien, champignons et PDT	Quiche lorraine et sa garniture (porc)	Poulet Basquaise, riz garni aux oignons et poivrons	Filet de quorn végétarien, champignons et PDT	
mer. 27	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. 28	Champignons	Mousse aux pommes	Croustillant de volaille pané, courgettes et PDT	Salade Caprese(tomate -mozzarella-olives-pesto.. et sa garniture	Parmentier de canard confit accompagné de sa sauce	Croustillant de volaille pané, courgettes et PDT	
ven. 29	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. 30	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	