CPAS DE BASSENGE

Menu du 08/10/2018 au 04/11/2018

A compléter pour les 4 semaines, pour tout changement merci de Tél 04/259.88.10

		Plat du Jour
lun. 8 oct.	Carotte	Pavé de dinde au porto – compote de rhubarbe – purée
mar. 9 oct.	Cresson	Rôti de porc sauce estragon - chou blanc - pommes natures
mer. 10 oct.	Céleri	Brochette de poulet sauce au poivre noir – haricots beurre – coquillettes
jeu. 11 oct.	Epinard	Escalope panée sauce suprême- épinards - pommes lyonnaises
ven. 12 oct.	Minestrone	Filet de colin sauce mousseline au cerfeuil - brocolis– purée
sam. 13 oct.	Champignon	Oiseau sans tête ardennais – endives – Pommes duchesses
dim. 14 oct.		Boulettes de veau sauce au sirop - pêche aux airelles - purée de carottes
Variante :		*Escalope de dinde aux fruits rouges – brocolis – pdt crème*
As. Froide :		*Assortiment de charcuteries et crudités*
lun. 15 oct.	Pois	Cuisses de poulet aux ananas et curry léger - riz créole
mar. 16 oct.	Julienne	Pain de veau sauce chasseur – jeunes carottes – p.natures
mer. 17 oct.	Tomate	Jambon braisé sauce aux poires – salade de crudités - gratin
jeu. 18 oct.	Courgette	Paupiette de volaille crème de cerfeuil – céleris et navets - p.persillées
ven. 19 oct.	Oignon	Médaillon de sole et saumon sauce homardine – chou de savoie - purée
sam. 20 oct.	Potiron	Sauté de dinde sauce bearnaise tomatée - poëlée - semoule de blé
dim. 21 oct.		Demi coquellet rôti – haricots verts – p.natures
Variante :		*Cuisse de lapin au cidre de pommes – croquettes*
As. Froide :		*Filet de poulet sauce fines herbes et raisins- crudités*
lun. 22 oct.	Poireau	Potée aux poireaux et saucisse rôtie.
mar. 23 oct.	Carotte	Steak haché de veau sauce moutarde et miel – chou-fleur – p.natures
mer. 24 oct.	Epinard	Oiseaux sans tête sauce moutarde – haricots beurre - p.natures
jeu. 25 oct.	Céleri	Crépinette de veau crème tomate– salsifis au beurre – p.ciboulette
ven. 26 oct.	B.femme	Dos de cabillaud meunière – épinards crème - purée
sam. 27 oct.	Asperge	Noix de porc sauce Sambre et Meuse - tomate au four - croquettes
dim. 28 oct.		Carbonnades de boeuf - compote d'abricots - p.rissolées
Variante :		*Potée au chou rouge – lard braisé*
As. Froide :		*Tomate aux crevettes et crudités*
lun. 29 oct.	Cerfeuil	Filet de poulet crème aux fins poireaux - riz aux légumes
mar. 30 oct.	Minestrone	Pennes aux brocolis, poulet et champignons
mer. 31 oct.	Courgette	Fricadelles à la liégeoise - chou rouge – purée
jeu. 1 nov.	Courgette	Pavé de dinde aux oignons- pois/carottes – p.persillées (férié) livré froid
ven. 2 nov.	Potiron	Fish stick de cabillaud – tartare - purée de brocolis
sam. 3 nov.	Cresson	Rôti de dindonneau à l'orange– choux de Bruxelles – purée
dim. 4 nov.		Tomates farçie sauce crème aux courgettes – tagliatelles à l'huile d'olive
Variante :		*Vol au vent de volaille aux champignons - purée*
As. Froide :		*Pêche au thon et crudités*

Allergènes (ingédients et/ou traces de)

PLAT	Crustacès	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait & lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Gr. de sésame	Sulfites	Céréale-Gluten	Lupin	Mollusques	POTAGE	Céleri	Œufs	Céréale-Gluten
		v			v	v		v			v	v				v	v	
		v				v		v	v			v				v	v	
		v				v		v				v				v	v	
		v				v		v	v			v				v	v	
		v	v		v	v		v				v				v	v	
		v			v	v		v	v			v				v	v	
		v			v	v		v				v						
		v						v			v	v						
		v						v	v									
		v				v		v	v			v				v	v	
		v				v		v				v				v	v	
		v			v	v		v	v		v	v				v	v	
		v				v		v				v				v	v	
		v				v		v			v	v				v	v	
		v						v										
		v			v	v		v	v			v						
		v				v		v				v				v	v	
v	v	v			v	v		v				v				v	v	
		v				v		v				v				v	v	
		v				v		v	v			v				v	v	
		v					v	v	v									
		v				v		v				v				v	v	
		v				v		v			v					v	v	
		v	v		v	v		v				v				v	v	
		v				v		v				v				v	v	v
		v				v		v	v		v	v						
		v				v		v	v									
v	v							v	v									
		v				v		v				v				v	v	
		v				v		v	v			v				v	v	
		v			v	v		v	v		v	v				v	v	
		v				v		v	v		v	v				v	v	
		v	v		v	v		v				v				v	v	
		v			v	v		v				v				v	v	v
		v				v		v				v						
		v				v		v	v			v						
		v	v					v	v									

P 1 : Lasagne Bolognèse (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

P2 : Spaghetti bolognaise et fromage (Allergènes : Lait, Céleri,Gluten)

C 1 : Potée aux carottes – Saucisse rôtie (Allergènes : Lait, Céleri)

C2 : Poulet rôti / Compote / P.Natures (Allergènes : Lait, Céleri, Gluten)

Veuillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de vous proposer des plats en conséquenc e