








MENU '4 SAISONS' DU 18 février 2019 AU 01 mars 2019

Menu CL Covati

	SEMAINE DU 18 février AU 22 février	SEMAINE DU 25 février AU 01 mars
Lundi	<p>Betteraves en salade </p> <p>Macaronis à la bolognaise** et râpé </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards hachés et croûtons </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Mardi	<p>Chou blanc mayonnaise </p> <p>Emincé de volaille à la mexicaine </p> <p>Haricots rouges</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte </p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p>
Mercredi	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Diot Savoyard* / Saucisse de volaille</p> <p>Gratin de crozets </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de poires </p>	<p>B</p> <p>Salade de brocolis BIO </p> <p>Hachis Parmentier BIO** </p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit BIO de saison </p>
Jeudi	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poisson meunière et citron </p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Velouté de potiron du chef </p> <p>Jambon braisé* / Jambon de volaille </p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de poires </p>
Vendredi	<p>Céleri vinaigrette </p> <p>Steak haché au jus </p> <p>Brocolis béchamel </p> <p>Brebiscrème </p> <p>Gâteau du chef au spéculos </p>	<p>Cake du chef au chèvre miel </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Petits pois à la barigoule </p> <p>St Morêt </p> <p>Fruit de saison </p>