



MENU '4 SAISONS' DU 07 janvier 2019 AU 15 février 2019

Menu Covati

	SEMAINE DU 07 janvier AU 11 janvier	SEMAINE DU 14 janvier AU 18 janvier	SEMAINE DU 21 janvier AU 25 janvier
Lundi	Betteraves, vinaigrette à l'ancienne Macaronis à la bolognaise** et râpé Fromage Croc'lait Compote de poire (ind)	Chou rouge en salade Filet de colin sauce oseille Haricots beurrés provençale Yaourt aromatisé Beignet au chocolat Céleri remoulade	Salade de pépinettes Aiguillettes de volaille sauce curry Purée de choux fleurs Edam Fruit de saison
Mardi	Salade de pommes de terre Pavé fromager Poêlée bretonne (chou fleur et brocolis) Brie Fruit de saison	Sauté de veau marengo Lentilles mijotées aux oignons Tomme de Savoie Cocktail de fruits (ind)	Velouté de légumes du chef Sauté de bœuf aux 4 épices Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison
Mercredi	A qui la Salade coleslaw Paupiette* de veau au jus Jardinière de légumes Pavé frais 1/2 sel Galette des rois	CROZIFLETTE Salade de saison Croziflette* ** / Croziflette de volaille** Fromage blanc nature Compote de pomme banane	Chou blanc en salade Filet de lieu sauce ciboulette Tortis Fromage Kiri Flan vanille nappé caramel
Jeudi	Salade de haricots verts Filet de colin sauce citron Riz créole Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Bœuf braisé Potatoes Boursin ail et fines herbes Mousse au chocolat	RACLETTE Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeurs et fromage à raclette Compote de poires
Vendredi	A qui la Salade de saison Filet de poulet sauce normande Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Galette des rois	B Salade de boulghour BIO Omelette BIO Purée de courges BIO Emmental BIO Fruit BIO de saison	Betteraves en salade Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au yaourt
	SEMAINE DU 28 janvier AU 01 février	SEMAINE DU 04 février AU 08 février	SEMAINE DU 11 février AU 15 février
Lundi	Taboulé Steak haché Gratin de salsifis et pomme de terre Fromage fondu le carré Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Filet de poulet rôti Brocolis persillés Fromage blanc Compote de pommes	B Salade de blé BIO au pistou Steak végétal BIO Purée de courges BIO Faisselle BIO Fruit BIO de saison
Mardi	Salade BIO de saison B Raviolinis épinards BIO sauce crème** Camembert BIO Compote de pommes BIO	NOUVEL AN Sauté de porc sauce soja et miel* / Sauté de volaille Riz cantonnais Petit suisse sucré CHINOIS Ananas au sirop	Chou rouge en salade Sauté de poulet au thym et citron Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Tarte au flan
Mercredi	Pizza au fromage Sauté de porc au jus* / sauté de volaille Purée de pois cassés Morbier Fruit de saison	Salade de chou-fleur Boulettes d'agneau sauce tomate Blé Bleu Fruit de saison	Salade de mâche vinaigrette Goulash hongrois Coquillettes Saint Paulin Flan chocolat
Jeudi	Potage crécy Sauté de veau aux herbes de Provence Boulghour Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de pépinettes Gratin de poisson Haricots beurrés à l'ail Yaourt nature Fruit de saison	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Omelette au coulis de tomate Petits pois barigoule Crème de fromage fondu Fruit de saison
Vendredi	Crêpe au fromage Jambon blanc* / Jambon de volaille CHANDELEUR Carottes à la crème Vache picon Crêpe au chocolat	Concombre au yaourt Curry de volaille à l'indienne Dahl de lentilles corail Yaourt nature et miel Salade d'agrumes à la fleur d'orange	LE CHACAL ET LE CHAMEAU Rôti de porc sauce forestière* / Rôti de volaille Frites Samos Compote tous fruits

