

Menu Covati

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Cannelonis à la tomate * * Brie Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Filet de poisson sauce oseille Pommes persillées Mimolette Fruit de saison	Salade de pâtes BIO Knack de volaille BIO Carottes sautées BIO Yaourt nature BIO Purée de pommes bananes BIO
Mardi	Salade arlequin (salade, carottes, maïs, pomme) Calamars à la romaine Beignets de salsifis Yaourt aromatisé Bugnes briochées	Terrine de légumes mayonnaise Sauté de veau aux olives Riz 3 couleurs Fromage fraidou Compote de pommes coings	Salade de lentilles aux échalotes Parmentier du chef de courges** Plateau de fromages Fruit de saison
Mercredi	Salade d'endives Paupiette de veau Purée de courges Fromage Le Carré Riz au lait nappé caramel	Salade mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons) Emincé de volaille à la mexicaine Menu Tex Mex Tortilla de blé Fromage blanc Ananas au sirop	Salade d'endives sauce tartare Pavé fromager Gratin de chou fleur Yaourt nature Gâteau du chef aux poires
Jeudi	Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Haricots verts à l'ail Velouté nature Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Omelette Petit pois à la barigoule Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au yaourt	Salade Piémontaise Aiguillettes de poulet sauce curry Purée de céleri Saint Bricet Fruit de saison
Vendredi	Salade coleslaw BIO Steak haché BIO sauce burger Purée de pommes de terre BIO Carré frais BIO Crème dessert BIO	Macédoine de légumes Jambon blanc* / de volaille Coquillettes et râpé Bûche du pilat Fruit de saison	Menu Alsacien Salade de saison Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Munster Compote de pommes

	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	Taboulé Quenelles à la tomate Brocolis persillés Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de haricots beurre Filet de poulet rôti aux Herbes de Provence Gratin de blettes et pommes de terre Vache picon Gâteau du chef au citron	Salade de betterave citron basilic Sauté de veau marengo Farfalles Yaourt nature Compote de pommes
Mardi	Duo de choux Saucisse de Toulouse* / saucisse de volaille Purée de pois cassés Fromage les fripons Compote de poires	Velouté du chef de légumes BIO Macaronis BIO à la carbonara* ** Brique de Vache BIO Fruit BIO de saison	Salade de tomates Paëlla poulet merguez** Croc'lait Fruit de saison
Mercredi	Saucisson à l'ail Sauté de volaille au curry Beignet de salsifis Emmental Fruit de saison	Radis croc'sel Calamars à l'armoricaine Potatoes Yaourt aromatisé Cocktail de fruits (ind)	Pizza au fromage Rôti de porc sauce barbecue* / Rôti de volaille Purée de carottes Tomme de Savoie Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Boulettes d'agneau sauce orientale Boulghour Faisselle Crème vanille	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Œufs durs sauce mornay Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots) Camembert Fruit de saison	Céleri fromage blanc Steak végétal Purée de courgettes Petit suisse sucré Gâteau basque et œufs en chocolat
Vendredi	Salade de pâtes au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes Ile flottante Banane	Salade coleslaw Bœuf braisé à la niçoise Semoule Fromage blanc nature Flan vanille nappé caramel	Salade de maïs au curry Filet de poisson meunière et citron Ratatouille St Félicien Fruit de saison