

Menus Covati

	Du 04 janvier AU 08 janvier	Du 11 janvier AU 15 janvier	Du 18 janvier AU 22 janvier
lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Lasagnes **</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote de poires (ind)</p>	<p>B Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie</p> <p>Steak haché BIO sauce diable</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Boughour en salade</p> <p>Boulettes de blé façon thaï</p> <p>Gratin de poireaux frais BIO de la Légumerie</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
mardi	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Filet de poulet façon Gaston Gérard</p> <p>Carottes persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches marocaine</p> <p>Colin sauce julienne</p> <p>Poêlée bretonne (chou fleur, brocoli)</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Compote de pommes bananes (ind)</p>	<p>Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Semoule</p> <p>Velouté nature</p> <p>Fruit de saison</p>
mercredi	<p>Chou rouge en salade</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Galette des rois</p>	<p>CROZIFLETTE</p> <p>Croziflette* ** / Croziflette de volaille**</p> <p>Yaourt nature local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Gâteau du chef aux speculos</p>
jeudi	<p>B Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie</p> <p>Beignets de saisisifs</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw (chou, carottes) de la Légumerie</p> <p>Veau marengo</p> <p>Riz créole</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mousse au chocolat (ind)</p>	<p>RACLETTE</p> <p>Trio de crudités balsamique</p> <p>Assortiment de charcuterie</p> <p>Pommes vapeur et fromage à raclette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de pommes coing (ind)</p>
vendredi	<p>Salade verte</p> <p>Pot au feu (bœuf braisé)</p> <p>Légumes frais pot au feu de la Légumerie</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>GALETTE DES ROIS</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Salade de maïs au curry</p> <p>Tortilla pomme de terre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé BIO de la Légumerie</p> <p>Aiguillette de poulet au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Morbier</p> <p>Flan vanille nappé caramel (ind)</p>
	Du 25 janvier AU 29 janvier	Du 01 février AU 05 février	
lundi	<p>B Carottes râpées BIO</p> <p>Sauté de bœuf BIO aux oignons</p> <p>Blé BIO</p> <p>Carré frais BIO</p> <p>Compote de pommes bananes BIO (ind)</p>	<p>Salade de coquillettes</p> <p>Galette végétale</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	
mardi	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Farfalles au saumon **</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Jambon blanc* / de volaille</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	
mercredi	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus* Rôti de volaille</p> <p>Gratin de courges et râpée</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>B Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie</p> <p>Boulettes d'agneau sauce indienne</p> <p>Semoule dorée</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de poires (ind)</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p>EVEIL AU GOUT</p>
jeudi	<p>B Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie</p> <p>Cassoulet (Saucisse de Toulouse* Saucisse volaille)</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>TOLOSA (TOULOUSE)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potimontier de poisson du chef (potimarron frais de la Légumerie)**</p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison</p>	
vendredi	<p>Betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>EVEIL AU GOUT</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Panais frais de la Légumerie et Blé</p> <p>Vache Picon</p> <p>Flan chocolat (ind)</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Salade chinoise (chou chinois, carottes)</p> <p>Sauté de porc soja et miel* / Sauté de volaille</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Cocktail de fruits (ind)</p>	