

MENUS '4 SAISONS'

| 31 août 2020 AU 16 octobre 2020

COVATI

	Du 31 août AU 04 septembre	Du 07 septembre AU 11 septembre	Du 14 septembre AU 18 septembre	Du 21 septembre AU 25 septembre
lundi		Salade de pommes de terre Sauté de bœuf sauce paprika Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit de saison Melon	Betteraves en salade Aiguillette de poulet au thym Purée 3 légumes Chanteneige Flan vanille nappé caramel (ind) Céleri râpée BIO	Macédoine vinaigrette Chili végétarien ✓ avec riz Emmental Fruit de saison Salade Verte
mardi	Carottes râpées aux raisins Macaronis végétale maison+ (râpé)** ✓	Sauté de volaille aux olives Boullgour Fromage blanc nature Ananas au sirop Concombre sauce bulgare	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Petits pois à la barigoule BIO Carré frais BIO B	Moules sauce poulette Frites Yaourt nature Gaufre Liégeoise Taboulé
mercredi	Six de Savoie Compote de pommes (indiv) Melon BIO Filet de poulet BIO au jus Epinards BIO à la crème Faisselle BIO Crème dessert BIO	Chipolatas au jus* / Saucisse de volaille Lentilles mijotées aux oignons Vache Picon	Paëlla au poulet ** Saint Nectaire Fruit de saison	Emincé de volaille à la moutarde Carottes BIO persillées B Ptit Cottentin nature Abricots au sirop
jeudi	Salade de blé orientale Calamars à la romaine Gratin de courgettes Brie Fruit de saison	Salade de pépinettes Galette végétale tomate mozzarella ✓ Carottes BIO sautées aux oignons B Emmental	Crêpe au fromage Dos de colin sauce citron Ratatouille Yaourt nature Fruit de saison	Concombre BIO sauce au yaourt B Steak haché au jus Haricots beurre à l'ail Saint Bricet
vendredi	Salade coleslaw (chou, carotte) Sauté de veau marengo Semoule Yaourt aromatisé Cocktail de fruits (ind)	Compote de pommes (ind) Tomates au basilic Filet de colin sauce curry Riz créole Camembert Mousse au chocolat (ind)	Carottes râpées au citron Omelette ✓ Gratin de choux-fleurs Cantal Brownie du chef	Gâteau au yaourt du chef Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce crème Brocolis meunière Bleu Fruit de saison
Semaine du goût: 5 céréales-légumineuses et 5 continents				
lundi	Salade de choux fleurs Filet de lieu sauce basquaise Boulghour Croc'lait Fruit de saison	Radis beurre Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Chou et Pommes de terre (façon potée) Yaourt aromatisé Napolitain (ind)	Salade de betteraves, féta, noix Boulettes d'agneau à la menthe (ou sauté) Blé Carré frais	
mardi	Salade de pâtes Omelette ✓ Purée de courges Vache picon	Salade verte Bœuf façon bourguignon Semoule Fromage fondu le carré	Océanie Fruit Salade de maïs et tomate Chili con carne (avec h.rouges) (et riz) Yaourt à boire	
mercredi	Fruit de saison Tomates BIO mozzarella Rôti de porc aux herbes* / Roti de volaille aux herbes Frites Saint Nectaire	Compote pomme banane (ind) Cake du chef aux courgettes Aiguillette de poulet au curry Haricots verts persillés Camembert	Amérique Fruit (anans frais) Salade chinoise (chou, soja, tomate) Poulet sauce aigre-douce Nouilles de riz chinoises Petit suisse sucré	
jeudi	Fruit de saison Salade coleslaw (chou, carotte) Cordon bleu de volaille Ratatouille Petit suisse sucré	Flan vanille nappé caramel Soupe de légumes frais (carottes) Tortellini épinards** Cantal	Asie Beignet aux pommes asiatique Soupe de légumes frais BIO (courge) Escalope viennoise Petits pois à la barigoule Gouda	
vendredi	Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts BIO Sauté de bœuf BIO aux 4 épices Coquillettes BIO et râpé Tomme BIO Compote pommes abricots BIO	Fruit de saison Salade de brocoli au sésame Brandade de poisson du chef** Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Europe Semoule au lait (ind) Salade tunisienne (concombre, poivron, tomate) Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous) Bûchette mélange	
			Afrique Fruit	