

MENU "Les Godenettes"

Du lundi 25 février au dimanche 3 mars 2019

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 25 février Saint Roméo	Sardine à l'huile Steak sauce poivre Frites Endives braisées Plateau de fromages Fruit de saison 	Pain au lait	Potage de légumes (Poireaux, tomates, carottes, céleri, pommes de terre) Tartine du chef Entremet mascarpone aux fruits rouges
Mardi 26 février Saint Nestor	Betteraves rouges en salade Bœuf bourguignon Pommes de terre sautées au thym Haricots verts Plateau de fromages Crème pâtissière	Cake aux fruits Anniversaire au 1er	Velouté de salsifis Crêpes sucre chocolat confiture Clémentine 
Mercredi 27 février Sainte Honorine	Couscous royal Plateau de fromages Chocolat liégeois glacé 	Tartelette framboise Anniversaire au 2ème	Potage crécy (carottes, céleri) Saucisse chipolata Compote de pommes Far breton
Jeudi 28 février Saint Romain	Velouté de potiron Courgette farcie Riz Plateau de fromages Coupe d'ananas	Flan chocolat Anniversaire au 1er	Velouté aux champignons Raviolis au gratin Mousse caramel 
Vendredi 1er mars Saint Aubin	Choucroute de la mer Plateau de fromages Pudding aux pépites de chocolat 	Fruit de saison	Crème freneuse (Navets, poireaux, pommes de terre, céleri, oignons) Salade piémontaise Flan nappé vanille
Samedi 2 mars Saint Charles le Bon	Rillettes et cornichons Rognons Purée de pommes de terre aux fines herbes Plateau de fromages Entremet chocolat	Madeleine 	Potage au céleri Tarte limousine Mirabelles au sirop
Dimanche 3 mars Saint Guérolé Fête des grands-mères	Asperges Rôti de bœuf Croquettes de pommes de terre Petits pois carottes Morbier Tarte Tropézienne 	Gâteau aux noix	Potage julienne (Pommes de terre, oignons, poireaux, carottes, navets, céleri) Salade niçoise au thon Yaourt