

MENU "Les Godenettes"
Du lundi 17 au 23 février 2020

| | <u>Midi</u> | <u>Collation</u> | <u>Soir</u> |
|---------------------------------------|--|--|---|
| Lundi 17 février Saint Alexis | Champignons à la grecque Osso bucco de veau farfalles Plateau de fromages Flan chocolat | Compote de pêches | Potage mouliné aux poireaux Tartine du chef Poire cuite |
| Mardi 18 février Sainte Bernadette | Velouté de haricots verts Aiguillettes de poulet aux abricots et raisins secs Pommes sautées Plateau de fromages Clafoutis aux cerises | Beignet de Berlin  | Velouté de potiron Tartiflette Clémentine |
| Mercredi 19 février Saint Gabin | Terrine de poisson Œufs brouillés frites Salade verte laitue Plateau de fromages Yaourt aux fruits  | Pudding aux pépites de chocolat | Potage Dubarry (chou-fleur, poireau) Saucisse de Toulouse pommes rissolées Crème dessert vanille |
| Jeudi 20 février Sainte Aimée | Cassoulet maison Plateau de fromages Dame blanche | Gâteau des anniversaires | Velouté de navets Gaufre maison Gâteau de semoule |
| Vendredi 21 février Saint Damien | Rosette cornichons Paupiette de saumon riz à la tomate Tomates à la provençale Plateau de fromages Génoise et sa crème anglaise | Petit Suisse  | Potage Saint Germain Crêpes aux champignons Fruit de saison |
| Samedi 22 février Sainte Isabelle | Fond d'artichaut vinaigrette Crépinette Purée de pommes de terre Purée de carottes Plateau de fromages Fruits chantilly sauce cassis | Assortiment de biscuits | Velouté de légumes Cannellonis au gratin Mousse au café |
| Dimanche 23 février Saint Lazare | Surimi mayonnaise Gigot d'agneau aux champignons Blettes sautées persillées Pommes rostis Pavé d'Affinois Charlotte au poire et chocolat | Sorbet  | Soupe aux choux Salade du chef Yaourt |