

MENU "Les Godenettes"
Du lundi 1er au dimanche 7 mars 2021

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 1er mars Saint Aubin	Salade de crudités Jambon fumé Salade de pommes de terre et tomates Plateau de fromages Dame blanche	Compote tous fruits	Velouté de légumes Tartine du chef Fruit de saison
Mardi 2 mars Saint Charles le Bon	Fond d'artichaut vinaigrette Sauté de dindonneau aux légumes Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Assortiment de biscuits	Potage julienne Salade de riz au thon Flan au chocolat
Mercredi 3 mars Saint Guérolé	Salami, cornichons, salade Filet américain Frites Salade feuille de chêne Plateau de fromages Roulé à la confiture	Ski	Potage cultivateur (Poireaux, céleri, carottes, pommes de terre) Feuilleté saucisse Mangue
Jeudi 4 mars Saint Casimir	Maquereau sauce moutarde Bœuf carottes et pommes de terre Plateau de fromages Poire cuite	Donuts au sucre	Velouté de salsifis Quiche au Maroilles Quetsches au sirop
Vendredi 5 mars Sainte Olive	Brandade de morue Salade d'endives Plateau de fromages Gaufre	Cake aux fruits	Potage bonne femme (Navets, pommes de terre, oignons, céleri, carottes, poireaux) Steak haché Farfalles Yaourt aromatisé
Samedi 6 mars Sainte Colette	Terrine de légumes Tomate farcie maison Riz pilaf Plateau de fromages Yaourt aux fruits	Véritable petit beurre	Velouté de laitue Salade piémontaise Mousse au speculoos
Dimanche 7 mars Sainte Félicité	Velouté de courgettes Gigot d'agneau au thym Pommes duchesse Flageolets au jus Chaurce Millefeuille	Yaourt aux fruits	Potage aux légumes verts Potjevleech Pomme de terre au four Yaourt

