



Clos Mater - HIVER

SEMAINE DES LÉGUMINEUSES				
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Cordon bleu	Friand au fromage Sauce Bolognaise végétarienne		Potage saint Germain et pois chiche Sauté de porc à la moutarde	Encornet à la sétoise
Filet de colin au citron			Filet de hoki MSC à l'aneth	
Galette fromagère épinard			Curry de pois chiche	Crêpe au fromage
Semoule BIO	Petits pois		Pomme de terre grenaille	Gratin de chou-fleur
Haricots beurre	Torsade BIO	Emmental	Ratatouille hivernale	Riz
Edam				Fromage blanc
Pomme au four	Fromage blanc coulis fruit rouge		Tarte citron	Fruit de saison

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Clos Mater - HIVER

NOUVEL AN CHINOIS

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Boulette à l'agneau sauce oriental	Betteraves BIO vinaigrette Sauté de poulet forestière		Oeuf dur mayonnaise Tortellini ricotta épinard	Riz cantonais
Fricassé de poisson MSC	Filet de colin MSC sauce échalotes			
Quiche au fromage	Galette orientale			
Boulgour aux raisins secs et pois chiche	Potatoes sauce Poutine		Haricot vert	Wok de légumes de saison
Fondue de poireaux à la crème	Brocolis			Riz
Brie				Cantal
Pêche au sirop	Île flottante		Tarte bourdaloue	Gâteau chinois

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.