

MENUS '4 SAISONS' | DU 14 février 2022 AU 25 février 2022

Menu CL Francheville - Vacances d'hiver 2022

	Du 14 février AU 18 février	Du 21 février AU 25 février
Lundi	Paupiette de veau sauce forestière / Filet de poisson sauce forestière Semoule Vache qui rit BIO Fruit	Betteraves BIO en salade Blanquette de poisson Riz créole Samos
	Poisson pané Epinards hachés à la crème Yaourt nature BIO Gaufre liégeoise	Salade de pommes de terre Quenelles locales sauce aurore Carottes fraîches persillées Légumerie d'ici REPAS VEGETARIEN Fruit BIO
Mardi	Salade verte Choucroute alsacienne* ** / de poisson (chou, pommes de terre, jambon* et saucisse* ou poisson) Compote de pommes BIO (ind)	Velouté de potiron Croziflette* ** Filet de colin sauce crème et Gratin de crozets au fromage à tartiflette MENU MONTAGNE Compote de poires BIO
	Salade de lentilles aux échalotes Aiguillettes panées de blé et emmental Panais frais et pommes de terre béchamel Légumerie d'ici REPAS VEGETARIEN Petit suisse BIO aromatisé	Chou blanc frais mayonnaise Légumerie d'ici Steak haché au jus / Galette végétale tomate mozzarella Purée de pommes de terre Camembert BIO
Mercredi	Céleri râpé vinaigrette Légumerie d'ici Emincé de volaille label rouge aux olives / Filet de colin sauce tomate Tortis BIO Crème au chocolat (ind)	Cordon bleu de volaille / Poisson meunière Petits pois au jus Yaourt nature BIO Gâteau du chef au yaourt
Jeudi		
Vendredi		