



Le Clos des Chevannais

Semaine du 01 au 07 mars 2021



MIDI

SOIR

lundi 1 Auguste	TABOULE A L'ORIENTALE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE ENDIVES* BRAISEES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT FRAIS	GOÛTER MAISON	POTAGE FLAMAND (navets) FEUILLETE AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE DE FRUITS
mardi 2 Aubin	CELERI* VINAIGRETTE BOEUF BOURGUIGNON COQUILLETES PLATEAU DE FROMAGES MOUSSE AU CHOCOLAT	GOÛTER MAISON	SOUPE DE PETITS POIS GRATIN DE POISSONS A LA FLORENTINE (épinards) SALADE VERTE FRUIT FRAIS
mercredi 3 Charles	SALADE DE CHOU BLANC SAUTE DE DINDE FACON COQ-AU-VIN JEUNES CAROTTES* PLATEAU DE FROMAGES TARTE AU CITRON	GOÛTER MAISON	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE SALADE VERTE PECHES AU SIROP
jeudi 4 Guénolé	BETTERAVES* A LA BULGARE STEAK HACHE ET SA SAUCE POMMES* FRITES PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS	GOÛTER MAISON	POTAGE DE CAROTTES* POIREAUX* AU JAMBON GRATINES SALADE VERTE SEMOULE AU LAIT
vendredi 5 Casimir	SALADE AMERICAINE (riz, maïs, petits pois, jambon et vinaigrette) LIEU SAUCE AU PERSIL HARICOTS VERTS PLATEAU DE FROMAGES FRUIT FRAIS	GOÛTER MAISON	BOUILLON AUX VERMICELLES POMMES DE TERRE* EN ROBE DES CHAMPS ET CREME DE CIBOULETTE SALADE VERTE COMPOTE DE FRUITS
samedi 6 Olive	CAROTTES* RAPEES VINAIGRETTE PETIT SALE AUX LENTILLES PLATEAU DE FROMAGES POIRE* POCHEE A LA CANNELLE	GOÛTER MAISON	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE LIEGEOIS
dimanche 7 Colette Fête des grands mères	OEUF EN GELEE CUISSÉ DE PINTADE AU JUS CHOU DE CHOUCROUTE PLATEAU DE FROMAGES CHARLOTTE AU CHOCOLAT	GOÛTER MAISON	VELOUTE D'ASPERGES QUENELLES DE VEAU SAUCE NORMANDE SALADE VERTE FRUIT FRAIS

Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *
MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

