

# PURETTONE RESTAURATION



## MENU DU MOIS FEVRIER 2019

			VENDREDI 01
			CREPE FORESTIERE  PAVE DE COLIN SAUCE CRUSTACE  CAROTTES VICHY FRUIT YAOURT
LUNDI 04	MARDI 05 <i>CHANDELEUR</i>	JEUDI 07	VENDREDI 08
BETTERAVES BIO  AIGUILLETTE DE POULET  PETITS POIS CAROTTES BIO FRUIT FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO  CREPE JAMBON FROMAGE  CREPE NUTELLA	ŒUFS DURS  JAMBON CUIT GRILLE  FLAGEOLET BIO FRUIT YAOURT	FRIAND FROMAGE  MEDAILLON DE MERLU EN SAUCE  PUREE DE CAROTTES BIO  FRUIT
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
SALADE DE POIS CHICHES  QUENELLE A LA NORMANDE  VELOUTE DE LEGUMES BIO FROMAGE FRUIT	SALADE DE TOMATES BIO  CROISSANT AU JAMBON  FRUIT YAOURT	CONCOMBRES A LA CREME  PAUPIETTE DE VEAU  ECRASE DE LEGUMES PATISSERIE	TERRINE DE LEGUMES  CALAMARS A LA ROMAINE  ALIGOT  FRUIT
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
TABOULE  CHAUSSON DINDE A LA BOLOGNAISE ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E HARICOTS VERTS BIO FRUIT FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES  TARTIFLETTE  COMPOTE YAOURT	SALADE COLESLAW  HACHIS PARMENTIER ORIGINE VIANDE BOVINE : U.E  BISCUIT YAOURT	SALADE DE HARICOTS VERTS  NEM AU POULET  RIZ CANTONNAIS FROMAGE FRUIT