

## MENU DU LUNDI 4 DECEMBRE AU DIMANCHE 10 DECEMBRE 2023

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b>
<b>LUNDI 4</b>	SOUPE DE POISSON CROUTONS ET RÂPE AIGUILLETES DE POULET MARINEES FRITES DE PATATE DOUCE FROMAGE / SALADE YAOURT FERMIER CAFE	VELOUTE DE LEGUMES BOUDIN NOIR POMMES CUITES GERVITA FRAISE
<b>MARDI 5</b>	CREME D'HARICOTS VERTS CONCOMBRE TZATZIKI GIGOT D'AGNEAU RÔTI FLAGEOLETS FRUIT CAFE	SOUPE D'EPINARD FLAN DE CAROTTES SUR SA PIPERADE RIZ AU LAIT AU CAMEL
<b>MERCREDI 6</b>	TAURIN TOMATE AUX VERMICELLES SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX ENDIVES VAPEUR FROMAGE / SALADE MILLEFEUILLE CAFE	CREME DE LENTILLES CORAIL POISSON PANE ET CITRON PUREE DE PETITS POIS MELANGE DE FRUITS CUIITS FRUIT
<b>JEUDI 7</b>	POTAGE AUX CAROTTES SAUCISSON A L'AIL LANGUE DE BŒUF AUX CAPRES POMMES DE TERRE TIMBALE DE CREME PARFUMEE CAFE	POTAGE DU SOIR QUENELLE A LA BECHAMEL HARICOTS VERTS CÂLIN SUR LIT DE FRUIT
<b>VENDREDI 8</b>	SOUPE DE NAVET POISSON AU BEURRE BLANC CHAMPIGNONS ET CHOUX DE BRUXELLES A LA CREME FROMAGE / SALADE FROMAGE BLANC AU MIEL CAFE	VELOUTE DE COURGE SAUCISSE DE VEAU PÂTES COMPOTE
<b>SAMEDI 9</b>	POTAGE AUX LEGUMES VERTS CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE / SALADE BRUNOISE DE FRUIT CAFÉ	CREME DE BOLET RÔTI DE PORC AU JUS SALSIFIS MOUSSE DE MARRON
<b>DIMANCHE 10</b>	BOUILLON DE PERLES DU JAPON ENDIVES AUX BLEU ET RAISINS CIVET DE GIBIER PÂTES GENOISE AUX FRUITS SUR CREME ANGLAISE CAFÉ	SOUPE DE LEGUMES FRIAND SALADE YAOURT +

*Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne*

*Viande et charcuterie Baqué*

*Volaille landaise*

*Poisson Aqualande*

*« Yaourt fermier » de la ferme Bernadotte*

- Susceptible d'être modifié