

MENU DU LUNDI 5 FÉVRIER AU DIMANCHE 11 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 5	POTAGE DE PATATE DOUCE SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS VERTS FROMAGE / SALADE YAOURT FERMIER CAFÉ	CRÈME DE NAVET BRANDADE DE MORUE SALADE FRUIT
MARDI 6	SOUPE DE LÉGUMES EN MORCEAUX MUSEAU VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU PÂTES FRUIT CAFÉ	POTAGE MIXÉ SAUTÉ DE LAPIN AUX ÉPICES POÊLÉE DE LÉGUMES SEMOULE AUX RAISINS
MERCREDI 7	TOURIN TOMATE VERMICELLE CÔTE DE PORC CHOU FLEUR GRATINÉ ET POÊLÉE DE PLEUROTES FROMAGE / SALADE CRÊPE AU COINTREAU CAFÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES QUENELLES SAUCE NAPOLITAINE CŒUR DE BLÉ COMPOTÉE
JEUDI 8	POTAGE DE COURGE CŒURS DE PALMIER EN SALADE RÔTI DE DINDE AU JUS PURÉE DE POIS CASSÉS ET CAROTTES FRUIT CAFÉ	CRÈME DE COURGETTE TORTILLA AU CHORIZO SALADE YAOURT « ACTIVIA »
VENDREDI 9	SOUPE DE LÉGUMES ET VERMICELLE FILET DE TRUITE AUX AMANDES CAROTTES EN RONDELLE FROMAGE / SALADE RIZ AU LAIT DE COCO CAFÉ	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL ENDIVE FLAMANDE « YAOURT+ »
SAMEDI 10	POTAGE D'HARICOTS BEURRE RÔTI DE BŒUF SALSIFIS FROMAGE / SALADE LIÉGEOIS CAFÉ CAFÉ	CRÈME DE BOLET PÂTES AU POULET SAUCE FROMAGÈRE FRUIT
DIMANCHE 11	BOUILLON DE PERLES DU JAPON BETTERAVES À L'ÉCHALOTTE JOUE DE PORC CONFITE GRATIN DAUPHINOIS TARTE PÂTISSIÈRE AUX POMMES CAFÉ	SOUPE DE LÉGUMES CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ENDIVES VINAIGRETTE PETIT SUISSE AUX FRUITS

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