

MENU DU LUNDI 19 FÉVRIER AU DIMANCHE 25 FÉVRIER 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 19	POTAGE DE LÉGUMES EN MORCEAUX ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE FRITES FROMAGE/SALADE FRUIT CAFÉ	CRÈME D'HARICOTS BLANCS FILET DE POISSONS SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC VANILLE
MARDI 20	SOUPE DE PANAIS SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUD BŒUF BOURGUIGNON PÂTES YAOURT GREC CAFÉ	VELOUTÉ DE PETITS POIS TORTILLA SALADE FRUIT
MERCREDI 21	BOUILLON VERMICELLE LAPIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI RAVE FROMAGE/SALADE SALADE D'AGRUMES CAFÉ	POTAGE MIXÉ AUX ÉPICES GRATIN DE CHOU-FLEUR AU JAMBON ENVIDES VINAIGRETTE SEMOULE AU LAIT
JEUDI 22	SOUPE AVEC MORCEAUX ROSETTE CORNICION RÔTI DE VEAU BRAISÉ POMMES GRENAILLES AUX CHAMPIGNONS NID D'ABEILLE CAFÉ	CRÈME DE SALSIFIS RISOTTO DE LÉGUMES AU PARMESAN YAOURT FERMIER
VENDREDI 23	VELOUTÉ DE POIS CASSÉ ET LÉGUMES BUTTERNUT ET SA FARCE DE POISSON FROMAGE/SALADE CRÈME DESSERT AU GRAND MARNIER CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES RAVIOLIS À LA VIANDE COMPOTÉE
SAMEDI 24	CRÈME DE VOLAILLE PETIT SALÉ AUX LENTILLES FROMAGE/SALADE FRUIT CAFÉ	VELOUTÉ DE CÉLERI SAUTÉ DE POULET HARICOTS VERTS PETITS SUISSES SUCRÉS
DIMANCHE 25	BOUILLON AUX PERLES DU JAPON ASPERGES MIMOSA PALERON EN POT AU FEU, SAUCE TOMATE POIREAUX, PANAIS ET CAROTTES TIRAMISU AU CAFÉ CAFÉ	SOUPE DE LÉGUMES GALETTE SARRAZIN SALADE COUPELLE DE 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