

MENU DU LUNDI 30 Décembre 2024 AU DIMANCHE 5 Janvier 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI	VELOUTÉ DE NAVET AXOA D'AGNEAU ET POMME DE TERRE FROMAGE / SALADE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POISSON SAUCE CRUSTACÉS ET POÊLÉE DE LÉGUME RIZ AU LAIT
MARDI	SOUPE DE POISSON ET CROÛTONS RÂPÉS SAUTÉ DE POULET CURRY ET PURÉE DE BUTTERNUT FROMAGE / SALADE FROMAGE BLANC AUX COOKIES	DINER DU REVEILLON DU JOUR DE L'AN
MERCREDI	DEJEUNER DU NOUVEL AN	DINER DU NOUVEL AN
JEUDI	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE ET FRITES FROMAGE / SALADE FRUIT	CRÈME DE HARICOTS BLANCS ŒUFS POCHÉS ET PIPERADE YAOURT FERMIER
VENDREDI	TOURIN BLANCHI VERMICELLE ET GRATTON CORNICHON PAUPIETTE DE SAUMON ET FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME LIEGEOIS CAFÉ	POTAGE AUX ARTICHAUDS RAVIOLIS ET SALADE COKTAIL DE FRUITS À L'ORANGE
SAMEDI	CRÈME D'ASPERGE BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ FROMAGE / SALADE FRUIT	CRÈME DE LENTILLE CORAIL LOMO TRANCHÉ ET CAROTTE POÊLÉES YAOURT
DIMANCHE	BOUILLON DE PERLES ET BETTERAVES PERSILLADE POULET RÔTI ET FARFALLE TARTE FINE AUX POMMES	SOUPE DE LÉGUMES QUICHE LORRAINE ET HARICOTS VERTS SEMOULE À LA VANILLE

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