

MENU DU LUNDI 21 AU DIMANCHE 27 AVRIL 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 21	CRÈME DE BOLET TRUITE FUMÉE MAGRET DE CANARD AUX PÊCHES POMME DE TERRE SARLADAISES FORET NOIRE CAFÉ	VELOUTE DE CAROTTES QUICHE AUX ASPERGES SALADE VELOUTE FRUITS
MARDI 22	SOUPE DE POISSON CROÛTONS ET RÂPÉ RAVIOLIS GRATINES SALADE YAOURT FERMIER EN POT CAFÉ	CRÈME DE BROCOLIS BOUDIN NOIR PURÉE DE LÉGUMES LIÉGEOIS CHÂTAIGNES
MERCREDI 23	POTAGE CULTIVATEUR EN MORCEAUX SAUTE DE PORC A L'ORIENTAL SEMOULE AUX RAISINS FROMAGE / SALADE NOUGAT GLACE CAFÉ	SOUPE DE LENTILLES FILET DE POISSON HARICOTS BEURRE PUDDING BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
JEUDI 24	BOUILLON VERMICELLE BETTERAVES VINAIGRETTE FOIE DE VEAU FRITES FRUIT CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES PÂTES VIANDE HACHÉE PESTO ET PARMESAN YAOURT FERMIER
VENDREDI 25	VELOUTE DE PANAIS POISSON FONDUE DE FENOUIL ET CAROTTES FROMAGE / SALADE ŒUFS AU LAIT CAFÉ	CRÈME D'ASPERGE QUENELLE SAUCE TOMATE AUX OLIVES RIZ POIRE AU SIROP
SAMEDI 26	POMME DE TERRE POIREAUX CÉLERI VERT STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE PÂTES AUX POIVRONS FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	VELOUTE D'HARICOT EN GRAIN COURGETTE FARCIE YAOURT
DIMANCHE 27	BOUILLON DE PERLES SALAMI CORNICION POULET RÔTI POMME DE TERRE A L'ÉTOUFFE GÂTEAU AU YAOURT ET KIWI CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES TARTE A L'OIGNON POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC VANILLE

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne
Viande et charcuterie – Baqué
Volaille landaise
Poisson – Aqualande
« Yaourt fermier » de la ferme Bernadotte