

MENU DU LUNDI 13 AU DIMANCHE 19 Janvier 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI	SOUPE DE PATATE DOUCE HAUT DE CUISSE DE POULET ET BLETTES AU JUS FROMAGE / SALADE FRUIT	POTAGE AU FÈVES PÂTES À LA BOLOGNAISE GERVITA FRAISE
MARDI	POTAGE CULTIVATEUR EN MORCEAUX ET ŒUFS MAYONNAISE CARBONADE FLAMANDE ET FRITES YAOURT FERMIER AUX ORÉOS	CRÈME DE CAROTTE COQUILLES DE POISSON ET FRUITS DE MER ET POÊLÉE AU FENOUIL RIZ AU LAIT DE COCO
MERCREDI	SOUPE À L'OIGNON VERMICELLE CROÛTONS ET RÂPÉ RÔTI DE PORC BRAISÉ ET PURÉE DE COURGE FROMAGE / SALADE GÂTEAU AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	VELOUTÉ D'ÉPINARD PÂTES À LA CRÈME, LARDON, OIGNONS, CHAMPIGNONS COMPOTE DE POMME
JEUDI	VELOUTÉ DE CRESSON ET SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AUX NOIX GIGOT D'AGNEAU RÔTI ET FLAGEOLETS FRUIT	CRÈME DE POIS CHICHES OMELETTES AUX FINES HERBES ET PIPERADE PETITS SUISSES SUCRÉS
VENDREDI	SOUPE EN MORCEAUX FILET DE POISSON ET SA SAUCE ET GRATIN DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE FROMAGE / SALADE ŒUFS AU LAIT AU CARAMEL	VELOUTÉ DE CAROTTE ET PANAIS LASAGNE VÉGÉTARIENNE ET SALADE COKTAIL DE FRUITS AU SIROP DE GRENADINE
SAMEDI	VELOUTÉ DE COURGE TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE ET POMMES DE TERRE FROMAGE / SALADE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES VENTRÉCHE GRILLÉE ET HARICOTS MOUSSE DE MARRON
DIMANCHE	BOUILLON DE PERLES ET MUSEAU EN SALADE SUPRÊME DE PINTADE AU VIN ROUGE ET CAROTTES TARTE AMANDINE AUX POIRES	SOUPE MIXÉE FLAMMENKUCHE ET BRUNOISE DE LÉGUMES 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