

## MENU DU LUNDI 13 AU DIMANCHE 19 MAI 2024

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b>
<b>LUNDI 13</b>	SOUPE DE LÉGUMES ESCALOPE DE DINDE POÊLÉE CHAMPÊTRE FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	VELOUTÉ DE POIREAUX BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE YAOURT BIO VANILLE
<b>MARDI 14</b>	POTAGE DE HARICOTS VERTS PÊCHE AU THON SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES YAOURT FERMIER AU SPÉCULOS CAFÉ	CRÈME DE CAROTTE BOULETTES DE BŒUFS AU JUS SALSIFIS COUPELLE DE FRUITS
<b>MERCREDI 15</b>	SOUPE À L'OIGNON ET VERMICELLES, CROÛTONS ET RÂPÉ LAPIN À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE PURÉE DE CÉLERI FROMAGE / SALADE TARTE AU CITRON CAFÉ	POTAGE DU SOIR ŒUF BÉNÉDICTE SUR RÖSTI POÊLÉE DE LÉGUMES RIZ AU LAIT AU CAMEL
<b>JEUDI 16</b>	VELOUTÉ DE BLETTES CELERI REMOULADE RÔTI DE BŒUF PÂTES FRUIT CAFÉ	CRÈME DE POIS SALADE STRASBOURGEOISE CRÈME DESSERT À LA PISTACHE
<b>VENDREDI 17</b>	POTAGE EN MORCEAUX TRUITE SAUCE À L'ESTRAGON FLAN DE COURGETTES À L'AIL FROMAGE / SALADE BANANA SPLIT À LA FRAISE CAFÉ	VELOUTÉ DE TOMATE SAUTÉ DE VOLAILLE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTÉE
<b>SAMEDI 18</b>	VELOUTÉ DE BOLET POIVRON FARCI RIZ FROMAGE / SALADE SALADE DE FRUITS CAFÉ	CRÈME DE FLAGEOLET JAMBON BLANC MELON ET TABOULÉ YAOURT FERMIER
<b>DIMANCHE 19</b>	BOUILLON DE PERLES DU JAPON DUO ROSETTE ET SALAMI / CORNICHON RÔTI DE VEAU POMME DUCHESSE TARTE FINE AUX POMMES CAFÉ	SOUPE DE LÉGUMES QUICHE AUX ASPERGES VERTES ENDIVES AUX RAISINS SECS VELOUTÉ FRUITS

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