

MENU DU LUNDI 20 AU DIMANCHE 26 MAI 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 20 <i>(Lundi de Pentecôte)</i>	BOUILLON DE VERMICELLES MOUSSE DE TRUITE FUMÉE MAGRET DE CANARD AUX PÊCHES POMMES DE TERRE SARLADAISE CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES POISSON PANÉ ET CITRON PURÉE DE TROIS LÉGUMES PUDDING BRIOCHÉ AUX FRUITS CONFITS
MARDI 21	SOUPE DE LÉGUMES EN MORCEAUX BOUDIN NOIR POMME CUITE FROMAGE / SALADE FROMAGE BLANC AU NUTELLA CAFÉ	VELOUTÉ DE PANAIS RISOTTO CRÉMEUX AUX PETITS LÉGUMES FRUIT
MERCREDI 22	POTAGE DE PETITS POIS ET CAROTTES JOUÉ DE PORC CONFITE SEMOULE FROMAGE / SALADE NID D'ABEILLE CAFÉ	CRÈME DE POTIRON TORTILLA AU CHORIZO SALADE MÉLANGE DE PRUNES
JEUDI 23	SOUPE DE POISSON, CROÛTONS ET RÂPÉ PÂTÉ DE CAMPAGNE / CORNICHON TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMME DE TERRE FRAISES CHANTILLY CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES PÂTES AU PESTO, LÉGUMES ET PARMESAN PETIT SUISSE SUCRÉ
VENDREDI 24	CRÈME DE COURGETTE FILET DE POISSON CITRONNÉ NAVETS AU MIEL FROMAGE / SALADE PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES CAFÉ	VELOUTÉ DE POIS CHICHE SALADE DE BOUILLIE DE BŒUFS AUX TOMATES COMPOTE
SAMEDI 25	VELOUTÉ DE CRESSON ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY PATATE DOUCE FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	CRÈME VERTE VENTRÊCHE PIPERADE YAOURT +
DIMANCHE 26 <i>(Fête des mères)</i>	BOUILLON DE PERLES DU JAPON MELON AU PORTO ROUGE ESCALOPE DE VEAU TAGLIATELLES GÂTEAU MOELLEUX AUX PÊCHES CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES TARTE AU FROMAGE ENDIVES AUX NOIX RIZ AU LAIT

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