

MENU DU LUNDI 10 AU DIMANCHE 16 JUIN 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 10	CRÈME DE LENTILLES ET CAROTTES ALOUETTE DE BŒUF AU JUS ET SES PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	SOUPE AUX ÉPICES SARDINES À L'HUILE POMMES DE TERRE EN SALADE GERVITA À LA FRAISE
MARDI 11	SOUPE AUX BROCOLIS CÉLERI REMOULADE AUX RAISINS MANCHONS DE CANARD ET POMMES NOISETTE YAOURT FERMIER AU COULIS EXOTIQUE CAFÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNON ENDIVE AU JAMBON ET BÉCHAMEL COUPELLE DE FRUITS AU SIROP
MERCREDI 12	TOURIN TOMATÉ SAUTÉ DE PORC AU CUMIN ET SES COURGETTES FROMAGE / SALADE CHOU À LA VANILLE CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES ÉMINCÉS DE VOLAILLE PURÉE DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE COMPOTÉE DE FRUITS
JEUDI 13	POTAGE CULTIVATEUR EN MORCEAUX SAUCISSON À L'AIL / CORNICHON RÔTI DE BŒUF – PÂTES FRAISES CAFÉ	CRÈME DE POIS CASSÉS ET LÉGUMES ŒUFS DURS MAYONNAISE CAROTTES RÂPÉES SEMOULE AU LAIT
VENDREDI 14	SOUPE DE LÉGUMES POISSON SAUCE BASQUE POMMES DE TERRE FROMAGE / SALADE FLAN COCO CAFÉ	VELOUTÉ D'HARICOTS BEURRE PÂTES À LA CARBONARA ABRICOTS ET PRUNEAUX AU SIROP
SAMEDI 15	VELOUTÉ DE CRESSON SAUTÉ DE LAPIN À LA MOUTARDE POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE / SALADE BRUNOISE DE FRUIT CAFÉ	POTAGE DE POIREAU TOMATE FARCIE RIZ YAOURT FERMIER
DIMANCHE 16 <i>Fête des pères</i>	BOUILLON DE PERLES AVOCAT CREVETTE RÔTI DE VEAU BRAISÉ ET PÂTES AU BEURRE CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES ET MOUSSEUX CAFÉ	SOUPE DE LÉGUMES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE AUX CROÛTONS COMPOTE EN POT

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