

MENU DU LUNDI 24 AU DIMANCHE 30 JUIN 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 24	VELOUTÉ DE FÈVES SAUCISSE DE TOULOUSE ET SALSIFIS SALADE / FROMAGE YAOURT FERMIER AU CHOCOLAT CAFÉ	POTAGE D'HARICOTS VERTS À L'AIL BRANDADE DE MORUE SALADE ABRICOT AU SIROP
MARDI 25	SOUPE AVEC MORCEAUX DE LÉGUMES MOUSSE DE CANARD / CORNICHON PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE FRUIT CAFÉ	CRÈME DE CAROTTE AIGUILLETES DE POULET AUX ÉPICES CAJUN PETITS POIS SEMOULE AU CAMEL
MERCREDI 26	BOUILLON VERMICELLE RÔTI DE PORC CHARCUTIÈRE TOMATES PROVENÇALES FROMAGE / SALADE MILLEFEUILLE CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES PÂTES À LA VIANDE HACHÉE ET PESTO FROMAGE BLANC VANILLE
JEUDI 27	POTAGE CULTIVATEUR RADIS ET BEURRE SALÉ COURGETTE FARCIE À LA VOLAILLE ET RIZ FRUIT CAFÉ	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL ASSIETTE DE CHARCUTERIE BETTERAVES VINAIGRETTE YAOURT +
VENDREDI 28	CRÈME DE VOLAILLE POISSON SAUCE CURRY ET PATATE DOUCE FROMAGE / SALADE PÊCHE MELBA CAFÉ	SOUPE DE CHOU MIXÉE TORTILLA SALADE VERTE COMPOTÉE DE FRUITS
SAMEDI 29	VELOUTÉ DE COURGETTE ESCALOPE DE VEAU CAROTTES VICHY FROMAGE / SALADE SALADE D'AGRUMES CAFÉ	CRÈME D'OSEILLE SAUTÉ DE POULET BASQUAISE COQUILLETES YAOURT FERMIER
DIMANCHE 30	BOUILLON DE PERLES CONCOMBRES VINAIGRETTE JOUE DE PORC CONFITE AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE BABA AU RHUM CAFÉ	POTAGE DU SOIR CROUSTI AU FROMAGE POÊLÉE DE LÉGUMES COUELLE DE FRUITS AU SIROP

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