

MENU DU LUNDI 7 AU DIMANCHE 13 AVRIL 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 7	VELOUTÉ DE POIVRONS PILON DE POULET AU JUS BLETTES FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	CRÈME D'ÉPINARD PÂTES A LA BOLOGNAISE A L'AGNEAU ET FROMAGE RÂPÉ PETITS SUISSES AUX FRUITS
MARDI 8	POTAGE AUX CAROTTES SALADE D'ARTICHAUD RÔTI DE VEAU FAÇON TAJINE BOULGOUR YAOURT FERMIER AU COULIS DE FRUITS ROUGES CAFÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES ET FENOUIL FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE PURÉE DE COURGETTE GÂTEAU DE BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS
MERCREDI 9	POTAGE AVEC MORCEAUX DE LÉGUMES ET VERMICELLE SAUTÉ DE PORC ET DUO DE HARICOTS ET NAVET FROMAGE / SALADE CAFÉ	POATGE DE LÉGUMES SARDINES A L'HUILE POMMES DE TERRE TIÈDE SALADE D'ORANGE ET DE BANANE
JEUDI 10	CRÈME DE CÉLERI BLANCHE ASPERGES VINAIGRETTE STEAK DE BŒUF FRITES FRUIT CAFÉ	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS ŒUFS DURS CRUDITÉS FROMAGE BLANC AU MIEL
VENDREDI 11	SOUPE A L'OIGNON, VERMICELLE, CROÛTONS ET RÂPÉ POISSON GRILLÉ ET CITRON GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE / SALADE ÎLE FLOTTANTE CAFÉ	CRÈME DE LÉGUMES PÂTES A LA CARBONARA POMME CUITE
SAMEDI 12	VELOUTÉ DE BOLET TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMME VAPEUR FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	SOUPE DE PATATE DOUCE ENDIVE ROULÉE AU JAMBON YAOURT +
DIMANCHE 13	BOUILLON DE PERLES MOUSSE DE CANARD CORNICION PINTADE RÔTIE AU JUS PURÉE DE CÉLERI RAVE TARTE FINE AUX POMMES CAFÉ	POTAGE MIXÉ FLAMMENKUECHE BRUNOISE DE LÉGUMES MOUSSE DE MARRON

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