

## MENU DU LUNDI 23 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 29 SEPTEMBRE 2024

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b>
<b>LUNDI 23</b>	<b>VELOUTÉ TOMATÉ PILONS DE POULET &amp; COURGETTES SAUTÉES FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ</b>	<b>CRÈME DE POIS CASSÉS BOULES D'AGNEAU AU JUS &amp; PURÉE DE CAROTTE / POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>
<b>MARDI 24</b>	<b>POTAGE AVEC MORCEAUX CAROTTES RÂPÉES RÔTI DE VEAU &amp; PÂTES YAOURT FERMIER VANILLE CAFÉ</b>	<b>SOUPE DE CÉLERI FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC &amp; HARICOTS BEURRE GÂTEAU DE BRIOCHE</b>
<b>MERCREDI 25</b>	<b>SOUPE AUX VERMICELLES ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE &amp; GRATIN DE CHOU FLEUR FROMAGE / SALADE GÉNOISE ROULÉE AU NUTELLA CAFÉ</b>	<b>POTAGE D'ENDIVE SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ET FROMAGE POT DE FRUIT AU SIROP</b>
<b>JEUDI 26</b>	<b>CRÈME DE COURGETTES CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA &amp; ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PANNA COTTA AU COULIS CAFÉ</b>	<b>VELOUTÉ DE FÈVES ŒUFS DURS À LA FLORENTINE YAOURT FERMIER</b>
<b>VENDREDI 27</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES FILET DE TRUITE CITRONNÉ &amp; FONDUE DE POIREAUX FROMAGE / SALADE BANANE CAFÉ</b>	<b>CRÈME DE SALSIFI PÂTES À LA CARBONARA COMPOTÉE</b>
<b>SAMEDI 28</b>	<b>VELOUTÉ DE VOLAILLE PETIT SALÉ &amp; LENTILLES FROMAGE / SALÉ BRUNOISE DE FRUIT CRU CAFÉ</b>	<b>SOUPE DE CAROTTE POÊLÉE DE FOIES DE VOLAILLE &amp; POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS YAOURT +</b>
<b>DIMANCHE 29</b>	<b>BOUILLON DE PERLES DU JAPON SAUCISSON À L'AIL CORNICHON SUPRÈME DE PINTADE AU VIN ROUGE &amp; CAROTTES VAPEUR BAVAROIS FRUITS ROUGES CAFÉ</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES TARTINJE OIGNON LARDON POÊLÉE MÉRIDONIALE MOUSSE MARRON</b>

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*