

MENU DU LUNDI 20 AU DIMANCHE 26 JANVIER 2025

	<i>MIDI</i>	<i>SOIR</i>
LUNDI 20	VELOUTÉ DE LENTILLE CORAIL ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME POÊLÉE DE PANAIS FROMAGE / SALADE FRUIT DE SAISON CAFÉ	CRÈME DE LÉGUMES POISSON EN SAUCE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES VELOUTÉ FRUUX
MARDI 21	SOUPE AVEC MORCEAUX CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CHIPOLATA ET LENTILLES FROMAGE BLANC A LA COMPOTE CAFÉ	VELOUTÉ À L'OSEILLE BOULETTES DE BŒUF AU JUS POÊLÉE DE LÉGUMES SEMOULE AU LAIT
MERCREDI 22	POTAGE AUX VERMICELLES SAUTE DE POULET GRATIN DE CHOU-FLEUR FROMAGE / SALADE GALETTE FRANGIPANE CAFÉ	CRÈME DE BLETTES TORTILLA AUX POMMES DE TERRE ET SA SALADE VERTE MÉLANGE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER
JEUDI 23	SOUPE DE LÉGUMES VERTS RILLETES CORNICHON STEAK DE BŒUF GRILLE AUX ÉCHALOTES POMMES DAUPHINES POMME AU FOUR CARAMÉLISÉE CAFÉ	VELOUTÉ DE PETITS POIS PÂTES À LA CARBONARA YAOURT COCO
 VENDREDI 24	POTAGE DE LÉGUMES EN MORCEAUX CURRY DE POISSONS AU LAIT DE COCO PURÉE DE PATATE DOUCE FROMAGE / SALADE PANNA COTA AU COULIS EXOTIQUE CAFÉ	CRÈME DE LÉGUMES FEUILLETÉ DE LAPINS ET PETITS LÉGUMES SALADE COMPOTÉE MAISON
SAMEDI 25	CRÈME DE BOLET PARMENTIER DE CANARD À LA PATATE DOUCE ET SA SALADE FROMAGE KIWI CAFÉ	VELOUTÉ D'HARICOTS BLANCS JAMBON CRU FONDUE D'ENDIVE YAOURT FERMIER
DIMANCHE 26	BOUILLON DE PERLES DU JAPON BETTERAVES VINAIGRETTE PALERON À LA SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE PARIS - BREST CAFÉ	POTAGE DU SOIR PIZZA AU FROMAGE JULIENNE DE LÉGUMES COMPOTE

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