

MENU DU LUNDI 10 FÉVRIER AU DIMANCHE 16 FÉVRIER 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 10	VELOUTÉ DE NAVET RÔTI DE DINDE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	CRÈME D'ÉPINARD BOULETTES D'AGNEAU AU JUS ÉPICÉ RIZ NOVLY CAMEL
MARDI 11	POTAGE DE LÉGUMES EN MORCEAUX ŒUF DUR MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU PÂTES YAOURT FERMIER AU SPÉCULOS CAFÉ	VELOUTÉ DE POIREAUX FILET DE SOLE ET SA SAUCE PURÉE DE TROIS LÉGUMES MOUSSE DE MARRONS
MERCREDI 12	BOUILLON VERMICELLES ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE FONDUE D'ENDIVES FROMAGE / SALADE TARTELETTE AU CITRON ET SA CRÈME FOUETTÉE CAFÉ	SOUPE DE LÉGUMES RACLETTE SALADE POMME ET POIRE AU SIROP
JEUDI 13	POTAGE DE COURGE BETTERAVES A L'ÉCHALOTE PALERON EN POT AU FEU SAUCE TOMATE LÉGUMES SALADE D'ORANGE ET DE BANANE CAFÉ	VELOUTÉ D'HARICOTS BLANCS ŒUFS POCHÉS RATATOUILLE SEMOULE AUX RAISINS SECS
VENDREDI 14	SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET RÂPÉ POISSON PANÉ ET SON CITRON FRITES FROMAGE / SALADE ÎLE FLOTTANTE CAFÉ	CRÈME DE LÉGUMES PÂTES A LA CARBONARA COCKTAIL DE FRUITS
SAMEDI 15	VELOUTÉ D'ASPERGE SAUCE DE COCHON CRUCHADE FROMAGE / SALADE CAFÉ	SOUPE DE LÉGUMES VERTS POËLÉE DE FOIES DE VOLAILLE AUX OIGNON ET SES LÉGUMES YAOURT
DIMANCHE 16	BOUILLON DE PERLE DU JAPON MOUSSE DE CANARD / CORNICHON HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS VERT A L'AIL, CHAMPIGNONS ET LARDONS GÂTEAU MOELLEUX AUX POIRES CAFÉ	POTAGE DU SOIR CROQUE MONSIEUR BRUNOISE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE YAOURT FERMIER

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