

MENU DU LUNDI 24 FÉVRIER AU DIMANCHE 2 MARS 2025

	MIDI	SOIR
LUNDI 24	SOUPE DE POISSON, CROÛTONS ET RÂPÉ GIGOT D'AGNEAU RÔTI ET FLAGEOLETS FROMAGE / SALADE FRUIT CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES BOUDIN BLANC À LA MOUTARDE A L'ANCIENNE ET SA PURÉE DE COURGETTE ACTIVIA COCO
MARDI 25	CRÈME DE COURGE SALADE DE PÂTES OCÉANE BLANQUETTE DE VOLAILLE ET SES CAROTTES YAOURT FERMIER AU COULIS EXOTIQUE CAFÉ	VELOUTÉ DE FÈVES ŒUFS BROUILLES AUX DES DE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLADE SEMOULE AU LAIT, CAMEL ET RAISINS SECS
MERCREDI 26	BOUILLON DE PERLES CIVET DE GIBIER ET SON GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE / SALADE FINANCIER À L'AMANDE CAFÉ	CRÈME DE LÉGUMES FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE BROCOLIS À LA BÉCHAMEL POIRE AU SIROP
JEUDI 27	VELOUTÉ DE NAVET MACÉDOINE MAYONNAISE FRICASSÉE DE FOIES DE VOLAILLE ET DE GÉSISERS ET SES FRITES FRUIT CAFÉ	SOUPE À L'OSEILLE QUICHE ÉPINARD, CHAMPIGNONS ET OIGNON ROUGE PÉPINETTE FROMAGE BLANC À LA VANILLE
VENDREDI 28	GARBURE TRUITE AUX HERBES POËLÉE DE CÉLERI FROMAGE / SALADE ENTREMET AU PRALINÉ CAFÉ	CRÈME DE BOLET LASAGNE SALADE COCKTAIL DE FRUITS
SAMEDI 1^{er}	VELOUTÉ DE POIREAUX POULET RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE / SALADE ANANAS AU SIROP CAFÉ	CRÈME DE POIS CHICHES VENTRÈCHE GRILLÉE PIPERADE YAOURT +
DIMANCHE 2	BOUILLON DE PERLES DU JAPON PÂTÉ BASQUE / CORNICHON ESCALOPE DE VEAU MILANAISE ENDIVES BRAISÉES TARTE FINE AUX POMMES CAFÉ	POTAGE MIXÉ PIZZA JAMBON / CHAMPIGNON / FROMAGE JULIENNE DE LÉGUMES 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

Susceptible d'être modifié