



MENU SEMAINE 12 DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 MARS 2022

PETITS DEJEUNERS	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
CHOCOLAT/CHICOREE	SOUPE A L OIGNON	VELOUTE DE CHOU VERT	CAROTTES RAPEES	BOUILLON DE LEGUMES	SALADE NOIX/FROMAGE
AU LAIT	CROUTON GRUYERE			AU VERMICELLE	
JUS DE FRUITS	TAGLIATELLES A LA CARBONARA	MOULES	CHOUCROUTE	POT AU FEU DE BŒUF*	OSSO BUCCO DE DINDE
PAIN BEURRE		FRITES		LEGUMES DU POT AU FEU	SPAGHETTI
CONFITURE MIEL	SALADE/FROMAGE	SALADE/FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
CEREALES	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DE SAISON	FRUITS CUIITS AUX EPICES	FRUIT DE SAISON
NUTELLA	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
ET BRIOCHE	SOUPE A L OIGNON	VELOUTE DE CHOU VERT	VELOUTE DE CAROTTES	BOUILLON DE LEGUMES	
1/SEMAINE	CROUTON GRUYERE		DEMI RABLE DE LAPIN	AU VERMICELLE	
	OMELETTE PDT	ROTI DE VEAU*	A LA MOUTARDE	BLANQUETTE DE POISSON	
	SALADE	HARICOTS BEURRE	RIZ PILAF	HARICOTS BLANCS	
	CLAFOUTI AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT GREC	A LA TOMATE	
				FRUIT DE SAISON	

*VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 14 mars 2022

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement