

MENU SEMAINE 23 DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 JUIN 2024

PETITS DEJEUNERS	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
CHOCOLAT/CHICOREE	SALADE MEXICAINE	SALADE/FROMAGE	SALADE PDT THON	BOUCHEES A LA REINE	SALADE DE TOMATES FETA
AU LAIT			OIGNONS OLIVES	TRAVERS DE PORC	
JUS DE FRUITS	ESCALOPE DE VEAU HACHEE*	LOMO*	MOUSSAKA*	SAUCE SOJA	BRANDADE DE MORUE
PAIN BEURRE	HARICOTS VERTS	PDT/RATATOUILLE		BLE AUX CHAMPIGNONS	
CONFITURE MIEL	FROMAGE	AU PIMENT D'ESPELETTE	SALADE/FROMAGE	FROMAGE	
CEREALES	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU
NUTELLA	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
ET BRIOCHE	SALADE DE PATES	SALADE DE TOMATES	SALADE NICOISE	SALADE DE LENTILLES	
1/SEMAINE		OMELETTE			
VENDREDI :	TARTE AUX LEGUMES	POIVRON/CHORIZO	CUISSE DE PINTADE	RAVIOLIS	
PETIT	SALADE	CHOU FLEUR BECHAMEL	PETITS POIS CAROTTES PDT	SALADE	
DEJEUNER	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU DE SEMOULE		YAOURT	
SALE	AU LAIT	AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

^{*}VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 28 mai 2024

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement