

MENU SEMAINE 40 DU LUNDI 30 SEPTEMBRE AU VENDREDI 4 OCTOBRE 2024

PETITS DEJUNERS	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
CHOCOLAT/CHICOREE	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE CESAR AU POULET	SALADE MERGUEZ	SALADE DE QUINOA	SALADE DE TOMATES
AU LAIT	TORTELINI A LA VIANDE	MOULES	CURRY DE LENTILLES CORAIL	ROTI DE BOEUF	OSSO BUCCO DE DINDE
JUS DE FRUITS	FRITES	FROMAGE	AU LAIT DE COCO	TOMATES A LA PROVENCALE	PATES
PAIN BEURRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
CONFITURE MIEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PECHE MELBA	SALADE DE FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE
CEREALES	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
NUTELLA	TABOULE	BETTERAVE MAIS	CAROTTES RAPEES	PATE CORNICHONS	
ET BRIOCHE	GRATIN DE CHOU FLEUR	PAUPIETTES DE VEAU*	LAPIN A LA MOUTARDE	POISSON BLANC SAUCE	
1/SEMAINE	ŒUFS DURS	HARICOTS BEURRE	RIZ PILAF	HOLLANDAISE	
	FAR AUX PRUNEAUX	YAOURT GREC	FRUIT DE SAISON	HARICOTS BLANCS	
				A LA TOMATE	
				FRUIT DE SAISON	

*VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 24 septembre 2024

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement