



## " SEMAINE DU GOUT "

MENU SEMAINE 42 DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE 2024

PETITS DEJEUNERS	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
CHOCOLAT/CHICOREE AU LAIT JUS DE FRUITS PAIN BEURRE CONFITURE MIEL CEREALES NUTELLA ET BRIOCHE 1/SEMAINE	<b>NEM</b> <b>SALADE</b> <b>PORC AU CAMEL</b> <b>NOUILLES CHINOISE</b>  <b>GATEAU BASQUE</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>  <b>TARTIFLETTE</b>  <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SALADE DE TOMATE</b>  <b>KEBAB</b> <b>FRITES</b>  <b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>PIZZA MAISON</b>  <b>SAUCISSE</b> <b>PUREE</b> <b>SALADE</b> <b>TIRAMISU AUX SPECULOS</b>	<b>BRUSCHETTA</b> <b>AVOCAT CREVETTES</b> <b>LASAGNES</b>  <b>ILE FLOTTANTE</b>
	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR
	<b>FRIAND</b> <b>MANCHON DE</b> <b>CANARD CONFIT</b> <b>HARICOTS VERTS</b>  <b>YAOURT</b>	<b>ŒUFS MIMOSA</b>  <b>COURGETTES ET</b> <b>TOMATES FARCIES*</b>  <b>RIZ A LA VANILLE</b>	<b>CHARCUTERIE</b>  <b>TAGLIATELLES A LA</b> <b>CARBONARA</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>RILLETES</b>  <b>TAJINE</b>  <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	

**\*VIANDE D'ORIGINE UE**

**MERCREDI : PETIT DEJEUNER SALE AVEC ŒUFS BROUILLES**

**VENDREDI : CHOCOLATINE**

Pauilhac, le 8 octobre 2024

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement