



MENU SEMAINE 10 DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 MARS 2025

PETIT DEJEUNER	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	VELOUTE DE CITROUILLE LOMO PIPERADE AU PIMENT D'ESPELETTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	SOUPE DE POISSON CROUTON GRUYERE SAUTE DE VEAU* HARICOTS VERTS FROMAGE ORANGES A LA MAROCAINE	COLESLOW ONGLET DE BOEUF* RISOTTO SALADE/FROMAGE PARIS BREST	VELOUTE DE CHOU FLEUR TRAVERS DE PORC SAUCE SOJA BLE AUX CHAMPIGNONS SALADE/FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE BRANDADE DE MORUE TIRAMISU
	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
	VELOUTE DE CITROUILLE RAVIOLI 5 FROMAGES SALADE CREME A LA VANILLE	POTAGE AUX VERMICELLES SAUCISSE PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	SOUPE TOMATE TAPIOCA CORDON BLEU DE DINDE PETITS POIS CAROTTES FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE CHOU FLEUR BOULE A L'AGNEAU ENDIVES GRATINEES ET PDT GATEAU DE SEMOULE AU CHOCOLAT	

*VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 12 février 2025

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement