



MENU SEMAINE 12 DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 MARS 2025

PETITS DEJEUNERS	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
CHOCOLAT/CHICOREE AU LAIT JUS DE FRUITS PAIN BEURRE CONFITURE MIEL	VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON PETIT SALE AUX LENTILLES SALADE/FROMAGE FRUIT DE SAISON	SOUPE A LA COURGETTE ET CURRY BOEUF BOURGUIGNON* PUREE DE POTIRONS FROMAGE DUO ORANGE PAMPLEMOUSSE AU MIEL	SALADE D' ENDIVES, POMMES ET RAISINS POULET ROTI FRITES YAOURT BIO	VELOUTE DE CITROULLES ET CAROTTES TENDRON DE VEAU* RIZ SALADE/FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE POISSON BLANC AUX AMANDES QUINOA AUX LEGUMES ET CURRY GATEAU BASQUE
CEREALES NUTELLA ET BRIOCHE 1/SEMAINE	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
PAIN PERDU VENDREDI MATIN	VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON CUISSE DE CANETTE FARFALLES FRUIT DE SAISON	SOUPE A LA COURGETTE ET AU CURRY SPAGHETTI FACON BOLOGNAISE SALADE CHOCOLAT LIEGEOIS	SOUPE AUX LEGUMES DU SOLEIL FILESIME DE COLIN A LA MOUTARDE CAROTTES RIZ AU CHOCOLAT	VELOUTE DE CITROULLES ET CAROTTES HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT PETIT SUISSE	

*VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 11 mars 2025
Denis Mongardé
Directeur de l'Etablissement