## MENU SEMAINE 13 DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 MARS 2025

| PETITS DEJEUNERS | LUNDI MIDI | MARDI MIDI | MERCREDI MIDI | JEUDI MIDI | VENDREDI MIDI |
|---|---|---|---|---|---|
| CHOCOLAT/CHICOREE<br>AU LAIT<br>JUS DE FRUITS<br>PAIN BEURRE<br>CONFITURE MIEL<br>CEREALES<br>NUTELLA<br>ET BRIOCHE<br>1/SEMAINE | VELOUTE DE TOMATES<br>PAUPIETTES DE VEAU<br>GRATIN DE COQUILLETTES<br>FLAN VANILLE<br>CARAMEL MAISON | POTAGE SAVOYARD<br>TARTIFLETTE SAVOYARDE<br>SALADE<br>POMME AU FOUR | PIZZA MAISON<br>ESCALOPE DE POULET<br>AU CITRON<br>HARICOTS VERTS<br>SALADE/FROMAGE<br>FRUIT DE SAISON | SOUPE AU PISTOU<br>STEAK HACHE*<br>CHOU FLEUR<br>FROMAGE<br>FRUITS AU SIROP | SALADE /FROMAGE<br>PAELLA AU POISSON<br>DESSERTS VARIES |
| | **LUNDI SOIR** | **MARDI SOIR** | **MERCREDI SOIR** | **JEUDI SOIR** | |
| | VELOUTE DE TOMATES<br>QUENELLES LYONNAISE<br>DE VOLAILLE<br>PUREE DE CITROUILLE<br>FRUIT DE SAISON | POTAGE SAVOYARD<br>BOULETTES D'AGNEAU<br>CAROTTES<br>FROMAGE BLANC | VELOUTE DE POIREAUX<br>FILET DE MORUE<br>SAUCE VIN BLANC<br>BLE<br>YAOURT AUX FRUITS | SOUPE AU PISTOU<br>OEUFS A LA FLORENTINE<br>TAGLIATELLES<br>FRUIT DE SAISON | |

*VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 18 mars 2025

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement