



MENU SEMAINE 14 DU LUNDI 31 MARS AU VENDREDI 4 AVRIL 2025

PETIT DEJEUNER	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
CHOCOLAT/CHICOREE	VELOUTE DE LENTILLES	VELOUTE DE POTIMARON	FEUILLETE AU FROMAGE	SOUPE AU CHOU	TABOULET
AU LAIT	SPAGHETTI BOLOGNAISE*	FAUX FILET*	EMINCE DE DINDE	HARICOT CAROTTE	SAUTE DE PORC
JUS DE FRUITS		AUX ECHALOTTES	AUX CHAMPIGNONS	DAUBE JOUE DE BŒUF*	AUX CAROTTES ET OLIVES
PAIN BEURRE	SALADE/FROMAGE	FLAGEOLETS	FONDUE DE POIREAUX	PDT VAPEUR	CŒURS DE CELERI
CONFITURE MIEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
CEREALES	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
NUTELLA	VELOUTE DE LENTILLES	VELOUTE DE POTIMARON	SOUPE DE FEVES	SOUPE AU CHOU	
ET BRIOCHE	COTE DE PORC	WINGS DE POULET	SAUMON SAUCE	HARICOT CAROTTE	
1/SEMAINE	POELEE ROMANESCO	BARBECUE	CITRON	LASAGNES EPINARDS/	
PETIT DEJEUNER		BROCOLIS	RIZ	FROMAGE DE CHEVRE	
SALE		CREME BRULEE			
VENDREDI MATIN	CHOCOLAT LIEGEOIS		FLAN A LA VANILLE	COMPOTE POIRE	

*VIANDE D'ORIGINE UE

Pauilhac, le 25 mars 2025

Denis Mongardé

Directeur de l'Etablissement