



DU 17 AU 21 FÉVRIER 2025

Menus

L U N D I	<p>Potage de légumes</p> <p>+</p> <p>FILET DE POULET SAUCE CRÈME FRITES AU FOUR</p> <p>+</p> <p><i>Coulommiers</i> Compote pomme</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>+</p> <p>RAVIOLIS DE BŒUF GRATINÉS</p> <p>+</p> <p><i>Coulommiers</i> Compote pomme</p>
M A R D I	<p>Saucisson à l'ail & cornichons</p> <p>+</p> <p>BOULETTES AU BŒUF SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE & TOMATE RÔTIE</p> <p>+</p> <p><i>Carré de Ligueil</i> Yaourt arôme</p>	<p>Saucisson à l'ail & cornichons</p> <p>+</p> <p>QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE</p> <p>+</p> <p><i>Carré de Ligueil</i> Yaourt arôme</p>
M E R C R E D I	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="300 1122 571 1308" style="text-align: center;"> </div> <div data-bbox="708 1106 970 1330" style="text-align: center;"> <p>Salade composée</p> <p>+</p> <p>PAELLA</p> <p>+</p> <p><i>Pont l'Evêque</i> Crème dessert vanille</p> </div> <div data-bbox="1082 1093 1410 1384" style="text-align: center;"> </div> </div>	
J E U D I	<p>Potage à la tomate</p> <p>+</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE AUX OIGNONS PURÉE DE POIS CASSÉS</p> <p>+</p> <p><i>Chèvre</i> Fromage blanc aux fruits</p>	
V E N D R E D I	<p>Terrine de campagne & cornichons</p> <p>+</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE & POIREAUX À LA CRÈME</p> <p>+</p> <p><i>Camembert</i> Éclair chocolat</p>	<p>Terrine de campagne & cornichons</p> <p>+</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE POÊLÉE DE LÉGUMES - PÂTES</p> <p>+</p> <p><i>Camembert</i> Éclair chocolat</p>