

SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2023

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	Menu du terroir SALADE BIGORDANE Charcuteries porc noir	RIZ ESTIVAL SARDINES A LA TOMATE	CAROTTES RAPEES ASSIETTE DE CHARCUTERIE	SALADE GRECQUE A LA FETA MACEDOINE A LA RUSSE
PLAT	P1 ou P2	LONGE DE PORC COUSTOUS NOIR DE BIGORRE PAVE DE TRUITE DE LOU BALAGNAS HARICOTS TARBAIS	TOMATES FARCIES CHIPO MERGUEZ GRATIN DE COURGETTES	FRICASSEE DE VOLAILLE CALAMARS A L'ARMORICAINE POMMES ALLUMETTES	STEACK GRILLE SAUCE AU POIVRE MOULES A LA CREME PATES AU PESTO VERT
PRINCIPAL	G1 ou G2	PUREE BROCOLIS	POMMES DAUPHINES SUNDAY	TOMATES PROVENCALES	CŒURS DE CELERI
DESSERT	CREME RENVERSEE	PANNA COTTA	FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE	YAOURT AUX FRUITS
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Françoise SANSOT

L'infirmière,

Virginie TAPIE

Légende :

Fait Maison

Produits locaux

Produits BIO

Produits labellisés

La Provisoire
Ana Maria CELMA-BERNUZ

Produits labellisés

SEMAINE DU 22 AU 26 MAI 2023

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3			
	JEUNES POUSSES DE SALADE CELERI REMOULADE	SALADE FRISEE ŒUFS MOUSSELINE	DOUCETTE SALADE DE LENTILLES	FEUILLES DE CHENE PATE DE CAMPAGNE/CORNICHONS
PLAT	P1			
	COLOMBO DE PORC	CORDON BLEU	BOULES DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE	NUGGETS
PRINCIPAL	G1 ou G2			
	POMMES VAPEUR ENDIVES MEUNIERES	GARNITURE DE LEGUMES SALSIFIS	GRATIN DAAUPHINOIS	PETITS POIS CLAIMART POMMES DE TERRE EN DES
DESSERT				
	PATISSERIE MAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAMBY	ILE FLOTTANTE FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Gestionnaire Florence SANGOT

L'infirmière,

Virginie TAPIE

La Provisseuse

Vanessa TAMBUTTE
Provisseuse
Ana Maitia
CELMA-BERNUZ



Fait Maison



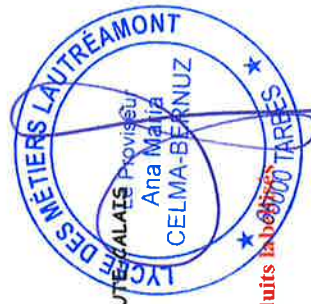
Produits locaux



Produits BIO



Produits la Région



Légende :