

Sem 19	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 4/05	Velouté jardinier ou entrée Emincé de bœuf aux champignons Haricots Beurre Crème dessert	Velouté poireaux pommes de terre Viennoise Poêlée de Pommes de Terre Fruit
Apéritif MARDI 5/05 « Le Sud-ouest » + Codir	Potage potiron OU Salade Landaise (Magret fumé et copeaux de foie gras) Cassoulet au canard confit Gâteau basque	Velouté de légumes Omelette Petit-Pois Flan chocolat
MERCREDI 6/05	Potage maraicher ou entrée Cordon bleu Semoule aux petits légumes Fruit	Potage champignons Poêlée de volaille aux légumes Fromage blanc aux coulis
JEUDI 7/05	Potage Parmentier ou salade Saucisses Frites Crème brûlée	Potage de cressons Tarte au thon Salade de tomates Yaourt aromatisé
Croissant VENDREDI 8/05 Victoire 1945 Apéritif	Potage Dubarry ou entrée Bouchée du pêcheur Purée de céleri Pâtisserie	Velouté d'asperge Pommes de terre et plateau de fromages Bibaleskas Salade verte Fruit
SAMEDI 9/05	Potage légumes verts ou entrée Côte de porc charcutières Flageolets Flan nappé	Velouté de tomate Jambon- Coquilleton Salade verte Compote
Pain choco DIMANCHE 10/05	Bouillon vermicelles Bœuf gros sel Crudités Pâtisserie	Crème de bolet Tourte Vigneronne Salade mixte Fruit au sirop

Menu susceptible de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement .

Mr le directeur d'établissement

Mr le responsable de restauration

Mme la diététicienne