

<b>08/01/24</b>	<b>09/01/24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage de légumes* au fromage frais</li> <li>- Pâtes bolognaise végétale (lentilles corail)</li> <li>- Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson à l'ail**</li> <li>- Cuisse de poulet rôti**</li> <li>- Fondue de fenouil à la moutarde à l'ancienne</li> <li>- Semoule au lait</li> </ul>
<b>11/01/24</b>	<b>12/01/24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de concombre* sauce bulgare</li> <li>- Sauté de veau** au chorizo</li> <li>- Frites au four</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé au surimi</li> <li>- Filet de poisson meunière</li> <li>- Haricots verts vapeur</li> <li>- Yaourt aux fruits</li> </ul>

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

\*Fruits et légumes des producteurs locaux de Sud-Ouest Primeurs

\*\*Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary