



MENUS DU 18 JANV AU 05 FEV

Sainte Marie De Gosse

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
18/01	19/01	21/01	22/01
 Soupe Lasagnes & Salade Laitage	 Salade composée (dès de jambon blanc, fromage, croûtons, maïs)  Axoa & Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré	 Salade de boulghour  Paupiettes de veau & Haricots blancs Compote - biscuit	Saucisson  Poisson & Pommes de terre/chou-fleur en vinaigrette Fromage
25/01	26/01	28/01	29/01
Betteraves  Manchons de canard & Pommes de terre rissolées Fromage	 Pâté basque  Épinards à la florentine Fruit	 Carottes râpées  Spaghetti bolognaise Laitage	 Soupe  Brandade de morue & Salade Fruit
01/02	02/02	04/02	05/02
Crêpe au fromage Steak hâché & Purée de potimarron Compote-biscuit	 Soupe  Saucisses Lentilles Fromage	 Carottes râpées Cordon bleu & Nouilles Crème dessert	 Pâté basque Poisson & Riz à la tomate  Crumble aux pommes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Miam le bon pain local, fabriqué à partir de farine Label Rouge !!

La vinaigrette accompagnant les crudités est faite maison à partir d'huile de tournesol, vinaigre balsamique, et ail



Cuisiné sur place

