

# FONDATION PAULIANI

## Mois de Janvier 2024

### Semaine du 15 au 21 janvier 2023

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	15-janv.	16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.	21-janv.
Déjeuner	Céleri à la Méridionale	Salade Choubidou	Quiche Lorraine	Salade de concombres à la crème de ciboulette	Saucisson à l'ail & cornichons	Salade d'endives	Poivrons marinés
	Façon tartiflette à la dinde & bleu	Couscous au poulet	Sauté de veau sauce Marengo	Quenelles nature sauce Normande	Colombo de poisson	Alouette de bœuf aux olives	Potée ( Choux verts, carottes navets poireaux et pommes de terre)
			Epinards à la crème	Purée de carottes	& riz	Farfalles	
	Brie	Tomme noire	Fromage blanc nature	Fraidou	Edam	Mimolette	Saint Paulin
	Clémentine	Mousse au chocolat	Orange	Compote de pommes	Crème dessert à la vanille	Liégeois au café	Tarte grillée aux abricots

Dîner	Potage de Potiron	Potage Dubarry	Potage d'asperges	Potage de légumes	Potage Longchamp	Potage Breton	Potage de champignons
	Acras de morue sauce soleil	Paupiette de saumon sauce natua	Nems au poulet	Andouillette au jus	Oeufs durs sauce Mornay	Tomates farcies	Crêpe au jambon fromage
	Ratatouille	Riz	Lentilles	Puree	Petit pois carottes	Flageolet	Puree
	Pavé 1/2 sel	Fromage frais sel de Guérande	Emmental	Camembert	Carré frais	Brie	Petit moulé nature
	Petit suisse nature	Kiwi	Compote de pommes > pruneaux	Flan au caramet	Yaourt arôme	Banane	Pomme

Innovation culinaire

Recette "maison"



Produits locaux

Produit issu de l'Agriculture biologique



Label rouge

Bœuf Viande Racée terroir Occitanie



Produits frais légumes

