



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Entrées au choix		Chou rouge aux pommes et bleu Concombres et mimolette	Batavia au Comté	Crudité de saison au choix Salade verte vinaigrette	Gougère au fromage maison Bouchée à la reine maison
Plat principal		Saucisse de Toulouse Petits pois, carottes, oignons aux lardons	Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison Tomates provençales	Blanquette de veau Frites	Filet de truite saumoné au citron Brunoise de carottes et blé
Produits laitiers			Riz au lait maison	Fromage blanc Petits Nova aux fruits fraise/banane/abricot	Tomme noire Président
Desserts au choix		Poire au chocolat maison Pêche au sirop			Fruit cru de saison

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable

: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Cédric CARASCO

La Gestionnaire,

Madame Sophie LEGLISE