



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Entrées au choix	Poireaux mimolette Chou-fleur mimosa et mimolette	  Crudité de saison au choix	 Lentilles et tomates en salade	  Chou rouge aux pommes et bleu   Carottes râpées, pomme et bleu en vinaigrette	 Œuf dur mimosa   Salade, croûtons, lardons
Plat principal	Poisson du jour sauce crevettes Purée	  Couscous maison  Semoule aux raisins	  Crousti' fromage   Courgettes persillées	  Haricots verts persillés et pommes de terre	  Sauté de porc au Curry Coquillettes au beurre
Produits laitiers		  Yaourt aromatisé Bio vanille/fraise/framboise/citron	 Flan au chocolat		Saint- Paulin
Desserts au choix	 Liégeois pomme/fraise maison Ananas au sirop en morceaux			 Moelleux au chocolat maison Paris Brest	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

La Gestionnaire,

Le Principal,

Monsieur Cédric CARASCO

Madame Sophie EGLISE