



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Entrées au choix	Gnocchis à la Romaine maison Feuilleté au fromage	Chou blanc et dés de mimolette Salade verte, croûtons et emmental	Betteraves, carottes râpées et mimolette	Salade de tomates Basilic Salade thaï au poulet	Crudité de saison au choix Avocat au surimi
Plat principal	Merguez Haricots verts persillés et pommes de terre	Rôti de veau au jus Haricots blancs à la bretonne : sauce tomate, oignons, carottes	Pavé de merlu sauce crevettes Riz aux petits légumes	Escalope de dinde sauce champignons Carottes vichy	Œufs florentine maison Coquillettes au beurre
Produits laitiers	Yaourt nature			Camembert multiportion	
Desserts au choix	Ananas au sirop en morceaux	Fruit cru de saison	Fruit cru de saison	Gâteau à l'ananas maison Gâteau basque	Maestro chocolat/ vanille/ café



: 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 LEGLISE