



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Entrées au choix	Concombres et tomates Gaspacho maison	Salade de poivrons et chèvre frais Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées et raisins secs au bleu	Chou chinois mimolette Salade, tomates, croûtons et emmental	Lentilles à l'échalote Salade piémontaise maison
Plat principal	Blanc de poulet aux épices Riz pilaf	Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison Salade verte vinaigrette	Escalope de veau à la provençale Flageolets et carottes	Steak haché au jus Gratin d'épinards aux pommes de terre	Dos de colin sauce crustacés Haricots verts persillés et pommes de terre
Produits laitiers	Saint- Paulin				Rondelé poivre
Desserts au choix	Ile flottante Mousse chocolat au lait	Yaourt à boire fraise Fromage frais sur coulis de fruits	Fruit cru de saison	Tourte à la myrtille Tiramisu maison	Fruit cru de saison 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 LEGLISE