Menus du 03 Juin au 07 Juin 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrées au choix	Samoussa Croque Monsieur maison	Salade verte aux noix et bleu Chou blanc et dés de mimolette	Salade verte et maïs aux herbes	Salade de tomates mozarella aux herbes Melon à l'italienne	Crudité de saison au choix Crudité de saison au choix
Plat principal	Cuisse de poulet rôtie Carottes vichy	Poisson du jour enrobage meunière Riz aux petits légumes	Escalope de veau à la créme et champignons Haricots beurres et pommes de terre persillés	Longe de porc rôti aux herbes Frites	Omelette aux fines herbes maison Légumes Basquaise
Produits laitiers	Camembert multiportion				Yaourt biologique nature sucré Yaourt biologique vanille de Madagascar
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Pêche au sirop Salade de fruits frais de saison sans sucre	Yaourt aromatisé	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