
























Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 02/06	MARDI 03/06	MERCREDI 04/06	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
Entrées au choix	 Salade de tomates au basilic et mozzarella	Feuilleté au fromage	 Melon	 Salade de blé, maïs, olives, dés de jambon, emmental	 Salade verte aux croûtons
Plat principal	 Poulet fermier rôti  Frites	 Omelette au fromage maison  Courgettes persillées	 Couscous maison  Semoule au beurre	 Steak grillé à l'échalote  Haricots verts persillés	 Filet de lieu sauce basquaise  Riz pilaf
Produits laitiers		 Saint- Paulin	 Yaourt nature au lait entier		 Emmental
Desserts au choix	 Compote pomme bio	 Fruit cru de saison		 Timbale vanille	 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

L'Adjoint en charge de la restauration

Le Chef de Cuisine

Madame Sylvie CHEMINADE

Monsieur Christophe Abadie