



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 05/05	MARDI 06/05	MERCREDI 07/05	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05
Entrées au choix	  Chou-fleur et mimolette	 Salade de riz niçoise	  Salade verte vinaigrette		 Carottes râpées et emmental
Plat principal	  Couscous maison  Semoule au beurre	Pané de colin d'Alaska  Brocolis béchamel	 Hachi parmentier maison		 Lasagnes courgettes et tomates maison
Produits laitiers	 Saint- Paulin	 Tomme blanche	  Fromage blanc		
Desserts au choix	 Fruit cru de saison	 Fruit cru de saison			  Compote pomme bio

 : 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