



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
Entrées au choix		 Salade de tomates au basilic et mozzarella	 Pastèque	 Carottes râpées	 Pissaladière maison
Plat principal		 Poulet fermier rôti   Petits pois, carottes, oignons aux lardons	 Tarte aux légumes de saison   Salade verte vinaigrette	 Moules de Bouchot marinières   Frites	 Rôti de porc au thym   Purée de courgettes
Produits laitiers			 Crème chocolat maison	 Yaourt nature au lait entier 100g + sucre	 Emmental
Desserts au choix		 Compote pomme AGB			 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