



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI 14/05	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
Entrées au choix	Batavia au Comté	Emincé de radis	Quiche Lorraine maison	Carottes râpées et emmental	Taboulé bio
Plat principal	Poulet fermier rôti Carottes persillées	Escalope de veau à la crème Pommes rissolées	Boulettes de bœuf maison Courgettes à la tomate	Gratin de pâtes au poisson et fruit de mer	Tarte aux légumes de saison Salade verte vinaigrette
Produits laitiers		Yaourt biologique nature sucré	Camembert		Saint- Paulin
Desserts au choix	Tartelette aux fraises maison		Fruit cru de saison	Compote pomme bio	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