



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
Entrées au choix	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées	  Pâté de campagne	 Concombres et dés de comté	  Salade verte vinaigrette
Plat principal	 Riz cantonnais végétarien	  Escalope de porc sauce charcutière  Haricots verts persillés	  Lasagnes maison	  Tajine d'agneau aux fruits secs  Carottes persillées	Pané de colin d'Alaska   Purée
Produits laitiers	 Edam	 Saint- Paulin 20g Président	 Yaourt nature au lait entier		  Crème dessert vanille maison
Desserts au choix	 Fruit cru de saison	 Fruit cru de saison		 Gâteau basque	

 : 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