



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI 21/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
Entrées au choix	Salade verte vinaigrette	Salade de riz et mimolette	Choux bicolores	Croque-monsieur maison	Céleri et carottes râpés et dés de mimolette
Plat principal	Axoa Basque Pâtes au beurre	Filet de truite de Lau Balagnas au beurre blanc Epinards à la crème	Chili sin carné Riz au beurre	Poulet fermier rôti Haricots verts persillés	Emincé de bœuf grillé à l'échalote Frites
Produits laitiers	Yaourt aromatisé aux citrons au lait entier	Gouda	Crème chocolat maison	Camembert bio	
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