



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
Entrées au choix	Pizza aux champignons et fromage maison	Salade de tomates au basilic et mozzarella	Salade verte au thon	Salade de tomates et concombre au Boursin ail et fines herbes	Taboulé
Plat principal	Filet de lieu à la provençale Chou-fleur persillé	Axoa Basque Frites	Rôti de porc au thym Haricots verts persillés	Lasagnes courgettes et tomates maison	Emincé de bœuf grillé à l'échalote Tomates provençales
Produits laitiers	Camembert bio			Gouda	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Liégeois au chocolat	Brownie maison	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