



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 26/05	MARDI 27/05	MERCREDI 28/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
Entrées au choix	  Pâté de campagne	  Carottes râpées	  Taboulé		
Plat principal	  Sauté de veau au curry   Haricots verts et pommes de terre au beurre	  Brandade de poisson maison	  Rôti de porc au thym  Légumes Basquaise		
Produits laitiers	   Crème chocolat maison	  Fromage blanc	 Camembert bio		
Desserts au choix			 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