



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 28/04	MARDI 29/04	MERCREDI 30/04	JEUDI 01/05	VENDREDI 02/05
Entrées au choix	  Céleri et carottes rémoulade emmenthal	 Concombre au yaourt et ciboulette	 Pâté de campagne		  Betteraves vinaigrette
Plat principal	   Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison   Purée de courgettes	  Emincé de bœuf grillé à l'échalote   Macaronis au beurre	  Filet de truite de Lau Balagnas au beurre blanc   Purée de carottes		  Jambon sauce tomate   Lentilles
Produits laitiers		   Crème chocolat maison	 Camembert		  Fromage blanc
Desserts au choix	   Cake 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