



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 30/06	MARDI 01/07	MERCREDI 02/07	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
Entrées au choix	Melon	Concombre et tartare vinaigrette	Salade verte au bleu	Tartine au fromage maison	Pastèque
Plat principal	Poulet fermier rôti Macaronis au beurre	Lasagnes épinards et fêta	Boulettes de bœuf à l'échalote maison et son coulis de tomate Pommes de terre persillées	Filet de merlu sauce basquaise Légumes Basquaise	Blanquette de veau Riz pilaf
Produits laitiers	Kiri			Camembert bio	Flan au caramel maison
Desserts au choix	Compote pomme bio	Banane bio	Fraise nature sans sucre	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