



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Entrées au choix		Carottes râpées et emmental Salade, tomates, avocat, oeuf dur et bleu	Wrap de crudités de saison mimolette	Pamplemousse - sucre Radis coq sel	Croque Monsieur maison Quiche Lorraine maison
Plat principal		Fusilli à la Carbonara ou amatriciana si lardons	Omelette aux fines herbes maison Courgettes au curry	Rôti de bœuf au jus Frites	Pavé de truite de Lau Balagnas aux amandes Carottes persillées
Produits laitiers			Liégeois saveur chocolat Maestro 100 g	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Camembert multiportion
Desserts au choix		Compote pomme AGB (coupelle)			banane

: 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

Le Principal,

Le Gestionnaire,

Monsieur Arnaud DE SEDE

Monsieur Jean-Pierre TRESCAZES