



Le menu peut être modifié suivant la livraison



|                     | LUNDI<br>27/05   | MARDI<br>28/05   | MERCREDI<br>29/05                                   | JEUDI<br>30/05   | VENDREDI<br>31/05  |
|---------------------|--|--|---|--|--|
| Entrées<br>au choix | Concombre vinaigrette<br><br>Avocat vinaigrette et crevettes | Salade coleslaw<br><br>Œuf dur vinaigrette                                   | salade de mâche au cheddar                          | Carottes râpées, pomme et bleu en vinaigrette<br><br>Batavia au Comté    | Salade de riz, carottes, chou blanc<br><br>Salade verte et pommes de terre en salade |
| Plat principal      | Steak haché de veau au jus<br><br>Purée                      | Bruschetta de légumes et cantal jeune maison<br><br>Salade verte vinaigrette | Bohémien de Bœuf<br><br>Haricots blancs et carottes | Cuisse de poulet rôtie aux herbes<br><br>Duo de haricots verts et beurre | Filet de truite de Lau Balagnas au beurre blanc<br><br>Tomates provençales           |
| Produits laitiers   | Tomme noire Président 20g                                    |  |   |  | Camembert multiportion   |
| Desserts au choix   | Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)              | Yaourt nature AGB  | Cerise  | Gaufre sauce chocolat (+20g de G)  | Salade de fruits frais 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

Le Principal,

Monsieur Arnaud DE SEDE

Le Gestionnaire,

Monsieur Jean-Pierre TRESCAZES