

Menus du 03 Juin au 07 Juin 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrées au choix	Tourte forestière maison Quiche au chèvre maison	Salade de poivrons, tomates et emmental Carottes râpées et dés de cheddar	Céleri ananas	Salade de haricots verts et emmental Concombres et edam	Avocat vinaigrette Pastèque
Plat principal	Fricassée de volaille à l'ancienne Trio de choux (fleurs, romanesco, brocoli)	Filet de colin façon meunière préfrit Riz aux petits légumes	Emincé de boeuf provençale Carottes et pommes de terre à l'ail	Longe de porc rôti aux herbes Pommes sautées	Omelette aux oignons maison Tomates provençales
Produits laitiers	Munster pasteurisé AOP				Yaourt nature AGB
Desserts au choix	Melon	Cones glacés (en fonction du parfum)	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Pêche, Nectarine	

: 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