

Menus du 10 Juin au 14 Juin 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Entrées au choix	Macédoine vinaigrette mimolette Coeurs d'artichauts et emmental	Salade de tomates au surimi Salade verte et dés de jambon croûtons	Chou rouge, pommes de terre, maïs	Emincé d'avocat et fromage frais aux fines herbes Tomates mozzarella	Salade, croûtons, lardons, chèvre Rosette cornichons
Plat principal	Colin à la provençale Riz à la tomate	Navarin printanier Pommes vapeur	Crousti' fromage Duo de courgettes jaunes et vertes	Steak haché sauce échalotes Haricots plats persillés	Escalope de porc persillée Petits pois, carottes, oignons aux lardons
Produits laitiers		Fromage blanc sucré 20%	Crème dessert chocolat		Camembert multiportion
Desserts au choix	Compote pomme framboise			Brownie aux noix maison	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