

Menus du 13 Mai au 17 Mai 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Entrées au choix	Bruschetta emmental maison Tarte aux oignons	Duo de choux et édam Carottes et céleri frais rémoulade et emmental	Macédoine vinaigrette mimolette	Avocat au surimi Champignons au persil	Salade de jeunes pousses au chèvre chaud Concombre vinaigrette
Plat principal	Tranche de gigot à la plancha Poêlée de Brocolis champignons	Estouffade Provençale Riz au beurre	Filet de colin (lieu) façon meunière Petits pois, carottes, oignons aux lardons	Escalope de dinde viennoise plein filet Haricots beurrés au jus	Tartiflette végétale maison
Produits laitiers	Yaourt nature AGB			Saint- Paulin 20g Président	
Desserts au choix	Abricots au sirop	Cerise	Pomme	Marbré maison (+ de 20g de G)	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous 100g

: 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