










Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
Entrées au choix	Salade composée (croûtons, maïs, tomates) Concombre à la Grecque	Salade cœur de blé (dés de jambon, oignons, basilic) Taboulé à l'orientale	Carottes au citron	Céleri cru rémoulade Salade de jeunes pousses, noix et fourme d'Ambert	
Plat principal	 Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes allumettes	 Escalope de veau grillée, poêlée Printanière de légumes	Jambon grillé  Courgettes au curry	 Pâtes à la crème et sa garniture de légumes	
Produits laitiers	 Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous 100g	Brebiscrème Président 20g	Camembert	 Fromage des Pyrénées	
Desserts au choix	Cocktail de fruits	Pomme	 Flan caramel maison	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

La Principale,

Le Secrétaire Général,

Madame Muriel WARCKOL

Monsieur Philippe CARROUCHE