



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Entrées au choix	Crêpe aux champignons demi-lune  Pizza aux fromages maison	Carottes râpées à l'échalotes  Salade de mâche et emmental	Macédoine et œuf dur mayonnaise	Champignons, salade et tomates  Pastèque	Pêche au thon  Betteraves et œuf
Plat principal	Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison  Courgettes à la Provençale	Pavé de saumon sauce citron  Riz au beurre	Steak haché au jus  Piperade	Blanc de poulet au jus  Poêlée de brocolis, carottes et pommes de terre	Rôti de veau au jus  Potatoes
Produits laitiers	Saint Paulin 20g	Fromage blanc au coulis de framboise	Comté ind	Fromage des Pyrénées	Crème dessert 100g caramel, vanille, chocolat, praliné, café
Desserts au choix	Ananas  Pomme	Oranges	Compote pomme banane (coupelle)	Crêpe au sucre maison	Fraise nature sans sucre

: 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