



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrées au choix	Céleri cuit rémoulade	Rosette au beurre  Salade piémontaise au thon (en fonction de la quantité de mayonnaise + 10g /portion)	Pastèque	Concombres bulgare  Melon	Salade de tomates ciboulette
Plat principal	Tajine d'agneau aux fruits secs  Semoule au beurre	Escalope Porc  Purée de carottes	Wings de poulet tex mex  Penne au beurre	Pesca meunière de hoki 100g  Piperade et coeur de blé	Panini Mozzarella
Produits laitiers	Petit moulé riche en calcium nature et ail et nies herbes 16,6g et 25g	Petits Nova aux fruits fraise/banane/abricot 50g*2	Yaourt au lait entier sucré à la vanille 125g	Comté ind	Tomme blanche
Desserts au choix	Poire aux fruits rouges  Cocktail de fruits exotiques	Banane	Pomme	Cônes glacés chocolat/vanille, chocolat/pistache, vanille	Compote + biscuit

: 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