



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 14/04	MARDI 15/04	MERCREDI 16/04	JEUDI 17/04	VENDREDI 18/04
Entrées au choix	Betteraves au thon	Carottes râpées et edam	Céleri rémoulade et mimolette	Potage aux légumes variés	Salade verte vinaigrette
Plat principal	Longe de porc rôti Pommes rissolées	Pané de colin d'Alaska cuit à coeur 100g Epinards à la crème	Lasagnes de courgettes, tomates et mozzarella maison	Sauté de veau au curry Jardinière de légumes	Saucisse de Toulouse Lentilles et carottes
Produits laitiers	Babybel		Flan au caramel	Fromage blanc	Camembert bio Président 8/8 31,25g
Desserts au choix	Pomme	Gateau basque			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

L'Adjoint en charge de la restauration

Le Chef de Cuisine

Madame Sylvie CHEMINADE

Monsieur Christophe Abadie