



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 tomate et emmental maison Nem cuit au poulet	Melon Tomates et œuf dur	Brocolis, échalotes et emmental Haricots verts au thon	Avocat sauce cocktail Salade verte, croûtons et emmental	Pastèque Chou blanc et dés de mimollette
Plat principal	Navarin printanier Jardinière de légumes	Escalope de veau à la crème Riz et lentilles aux épices	Brochette de poisson sauce basquaise Boulgour au beurre	Blanquette de dinde Purée de carottes	Omelette aux oignons maison Coquillettes au beurre
Produits laitiers	Semoule nature 100g	Bûche du Pilat	Camembert 8/8 Président/ mini roitelet	Cœur de nonnette Président 20g	Rondelé polivre 16,6g Chamois d'or
Desserts au choix	Compote pomme (coupelle)	banane	Pomme	Panacotta maison aux fruits rouges Flan au chocolat maison	Compote poire (coupelle)



: 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

La Principale,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

