



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


Plat
principal

Produits
laitiers

Desserts
au choix

Betteraves, pomme et
fêta

Pêche au thon

 Omelette au
fromage maison

Haricots beurre et
pommes de terre au jus


Camembert multi
portion

Fruit de saison


Crudité de saison au choix
+ emmental ou mimolette


Macédoine mayonnaise


Filet de lieu enrobage
meunière

 Carottes sautées aux
champignons

Fromage blanc ferme de
Sayous au sucre

 Salade de riz, maïs,
olive, jambon et
emmental

 Rôti de porc aux
herbes



 Tomates provençales

Crème dessert vanille

Fruit de saison


Œuf dur mayonnaise

Cèleri râpé frais

  Pâtes bolognaise

 Emincés de veau aux
champignons

Frites

 Salade de tomates au
basilic et mozzarella

Radis émincés, croûtons,
ciboulette, noix et
emmental

Fruit de saison



 : 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