



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
<b>Entrées au choix</b>		📍 Salade de jeunes pousses, croustons et fourme d'Ambert	Asperges vinaigrette	Tomate en salade Concombre vinaigrette	Melon Salade composée
<b>Plat principal</b>		📍 Emincé de bœuf sauce échalotes 🍴 Petits pois / carottes	Tranche de gigot à la plancha Riz au beurre	Poisson du jour sauce basquaise Duo de fleurette	🍴 Pates sauce gorgonzola où Sauce tomate
<b>Produits laitiers</b>				Fromage	
<b>Desserts au choix</b>		Fruit de saison	🍴 Salade de fruits frais de saison	Eclair au café Eclair au chocolat	Crème dessert au chocolat



📍 : 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

**Madame Lucile DEPONDT**

**Madame Amandine STAMBOULIE**

La Secrétaire Général,

La Principale,