



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
Entrées au choix	Salade de jeunes pousses au chèvre chaud	Quiche lorraine sans pâte maison	Betteraves et œuf	Salade césar Salade de tomates Basilic	Carottes râpées à l'échalotes Céleri cru rémoulade
Plat principal	Tortilla aux oignons cuisson au four Pommes de terre sautées aux poivrons	Rôti de bœuf au jus Courgettes à la Provençale	Tranche de gigot à la plancha Haricots blancs à la bretonne	Colin d'Alaska au corn flakes MSC Poêlée de carottes, brocolis, champignons et pommes de terre	Sauté de porc noir de Bigorre maison Cœur de blé au beurre
Produits laitiers	Gouda	Kiri	Yaourt brassé nature	Tomme noire Président 20g	Crème dessert praliné
Desserts au choix	Liégeois pomme/fraise maison	Raisin	Fruit cru de saison	Cookies aux deux chocolats maison	Pomme au four maison

: 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

Le Principal,

Monsieur Claude Nabias

La Secrétaire Général,

Madame Virginie MAROSO