















Menus du 11 Mai au 15 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Entrées au choix	Salade de pois chiches, raisins secs, carottes, oignons, fêta	   Radis coq sel	 Céleri et carottes râpés et dés de mimolette		
Plat principal	 poisson du jour sauce curry  Jardinière de légumes	Bruschetta tomates, pomme de terre et emmental Maison Salade verte vinaigrette	Cuisse de poulet au jus  Riz pilaf		
Produits laitiers	Camembert multiportion	 Emmental	  Yaourt aromatisé aux citrons au lait entier		
Desserts au choix	 Crème chocolat/vanille /Caramel Ferme Le Bela	  Compote pomme framboise	 Pomme		

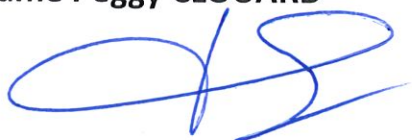
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge  : Appellation d'origine contrôlée  : Appellation d'origine protégée  : Pêche durable
 : Indication géographique protégée  : Spécialité traditionnelle garantie  : Haute valeur environnementale  : Région ultrapériphérique  : Commerce équitable

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

La Principale,

La Secrétaire Général,

Madame Peggy CLOUARD



Madame Odette CAMPAN

