

# Menus du 29 Avril au 03 Mai 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
Entrées au choix	 Concombres bulgare	Salade de tomates au surimi		 Salade de feuilles de chêne et mimolette	Macédoine mayonnaise
Plat principal	  Tranche de gigot à la plancha   Purée de carottes	  Pâtes au deux fromages		Jambon au PORTO  Champignons et pomme de terre au persil	  Paëlla de poisson maison
Produits laitiers	 Cantal à la coupe 20g à 40g	 Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous 100g			Coulommiers
Desserts au choix	Fruit cru de saison			 Crumble pomme poire maison (+20g de G)	Fruit cru 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

Le Principal,

Monsieur Cyril CALMÉL



Le Gestionnaire,

Monsieur Thierry HOURCADET

