



Menus du 13 Avril au 17 Avril 2026

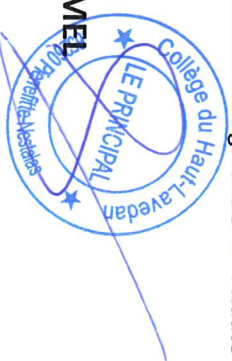
Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 13/04	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04
Entrées au choix	Jambon blanc	Salade de jeunes pousses, noix et fourme d'Ambert	Avocat vinaigrette	Concombres et cheddar	Tarte flambée maison
Plat principal	Rôti de bœuf sauce au poivre Purée de légumes verts	Jambon au PORTO Fusillis au beurre	Emincés de dinde au curry Riz pilaf	Tortilla aux oignons cuisson au four Légumes Basquaise	Pavé de truite de Lau Balagnas aux amandes Chou romanesco et pommes de terre
Produits laitiers	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous 125g		Yaourt aux fruits	Chou crème	Coulommiers
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Compote poire			Fruit cru de saison

: 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

Le Principal,

Monsieur Cyril CALMEIL



Le Secrétaire Général,

Monsieur Thierry HOURCADET

