

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
<b>ENTREES</b>			
Duo carottes et celeri 	samousa	Arancini 	Gougere aux fromage
Lentilles 	Salade verte aux oignons crouton	Salade verte oceane	Salade de pommes de terre à la ciboulette
feuille de brick pomme de terre fromage	laboulé à la menthe	Rosette et ses condiments	Rillette de poisson maison 
<b>PLATS</b>			
roti d'agneau	Nouille 	osso buco 	Aioli 
Filet de colin pannée 	Bolognaise/thon 	Peche du jour 	Omelette au poivron 
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>			
boulgour 		Polenta 	Pomme de terre
poireaux/tomates	Carottes aux cumin 	endives braisée	Legumes
<b>PRODUITS LAITIERS</b>			
Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
<b>DESSERTS</b>			
Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits
Mousse fruits rouge	Mangue 	Salade d'orange basilic 	Coupe aux fruits rouges
Compote maison 	Flan vanille	Panna fredo 	Iulipe chocolat framboise 
Crepes au chocolat 	Pudding 	Iarte aux noix 	



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements. Les viandes sont françaises (hormis viande ovine origine France ou UE). Les légumes sont majoritairement frais et préparés sur place. Le pain est frais, artisanal et local. Une corbeille de fruits frais de saison est également proposée chaque jour.

 Pâtisserie maison     Approvisionnement local, régional     Plat fait maison     BIO     Poisson frais     Recette végétarienne

