

# Menus du 13 Mars au 17 Mars 2023



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Entrées au choix	Salade Antillaise fête	Œuf dur mimosa (en fonction de la quantité de mayonnaise + 10g /portion)	Potage au chou	Endives Alice et édam Radis émincés, croûtons, ciboulette, noix et emmenthal	Croque monsieur maison
Plat principal	Filet de truite de Lau Balagnas au beurre blanc Coquillettes à la tomate	Rôti de porc aux herbes Céleri rave et pomme de terre façon Dauphinois	Pâtes au deux fromages	Sauté d'agneau au miel et au citron Jardinière de légumes maison	Axoa Basque Champignons sautés et blé
Produits laitiers	Crème dessert chocolat	Fromage blanc 20% au coulis de fruits rouge	Roquefort Société AOC 20g et 25g		Camembert 8/8 Président/ mini roitelet
Desserts au choix			Poire	Choux à la crème chantilly maison	Oranges

: 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,**

**Madame Catherine MARTAL**

**La Gestionnaire,**

**Madame Fabienne CASCARRA**