

13/05/24	14/05/24
<ul style="list-style-type: none"> - Endives aux dés de fromage - Curry de pois chiche - Tortis - Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes aux dés de fromage - Cordon bleu** - Petit pois carotte* - Flan au caramel
16/05/24	17/05/24
<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves rouges + fêta - Blanquette de veau** - Riz - Yaourt nature 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage Esaü au fromage frais - Haricots vert persillés - Poisson pané - Fruit de saison*
20/05/24	21/05/24
Lundi de Pentecôte	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes au surimi et dès de fromage - Rôti de veau** - Fondue de fenouil à la moutarde à l'ancienne - Fruit de saison*
23/05/24	24/05/24
<ul style="list-style-type: none"> - Tomate* en salade + mozza - Couscous végétarien - Semoule - Salade de fruits exotique 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de campagne** - Nuggets de poisson - Carottes* - Flan pâtissier

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

*Fruits et légumes des producteurs locaux de Sud-Ouest Primeurs

**Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary