




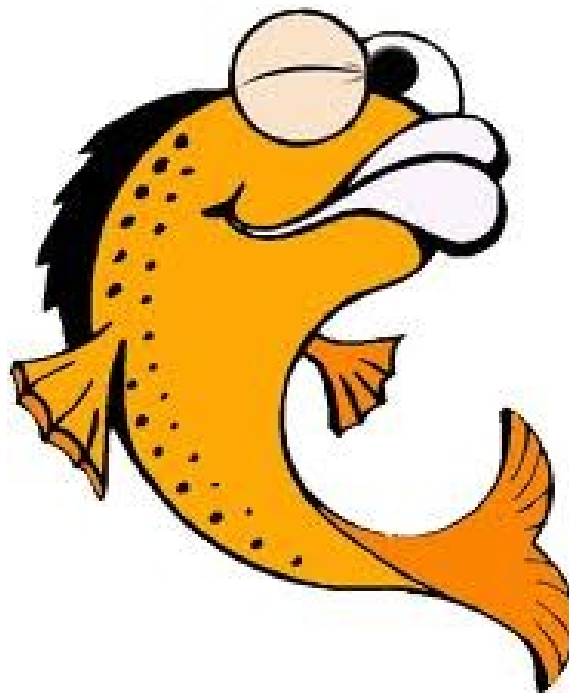


LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MAI

LUNDI

MENU
Végétarien

ŒUF MIMOSA 
FLAN DE COURGETTES/FETA 
CAROTTES À LA CRÈME 
ANANAS FRAIS 
MOELLEUX AU CITRON 



MARDI

SALADE COMPOSÉE
SAUMON 
RISOTTO/CRÈME D'ASPERGES 
CHARLOTTE DE FRAISES 
COMPOTE 



JEUDI

SURIMI, CRÈME D'ANETH ET MÂCHE 
PAUPIETTE DE VOLAILLE 
GRATIN DE POMME DE TERRE 
COMTE 
TARTE AUX FRUITS 

VENDREDI

TARTELETTE À LA TOMATE 
MOUSSAKA 
FROMAGE DE CHÈVRE 
VERRINE À LA MANGUE 

AGRLOCAL   

Mettez de l'Aude dans vos recettes !

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

