













**CONTACT: MARTINEZ CHANTHYDA au 06.08.78.88.94**




***Portage des repas***

***Menus de la semaine 18 du 29 Avril au 05 Mai 2024***

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 01 Mai	Jeudi 02 Mai	Vendredi 03 Mai	Samedi 04 Mai	Dimanche 05 Mai
Radis <b>Bio</b> 	Salade composée <b>Bio</b> 	Velouté de saison <b>Bio</b> 	Salade Coleslaw <b>Bio</b> 	Velouté de saison <b>Bio</b> 	Taboulé	Charcuterie
Sauté de canard à la provençale	Axoa de Veau	Grillade de porc <b>Bio</b> 	Blanquette de Veau	Moussaka	Marmitte de poisson	Rôti de Veau
Riz créole <b>Bio</b>	Tortellenis <b>Bio</b>	Flan de légumes <b>Bio</b> 	Riz <b>Bio</b>	<b>Bio</b> 	et ses légumes <b>Bio</b> 	Pommes boulangères <b>Bio</b> 
		<b>Fromage</b>				
Compote Maison	Salade de fruits <b>Bio</b> 	Fruits <b>Bio</b> 	Clafoutis	Yaourt	Compote Maison	Pâtisserie

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages et des approvisionnements

Toutes nos viandes sont d'origine française 

Agriculture Biologique pour nos légumes, nos fruits, nos légumineuses et nos pâtes 

100% fait Maison

Produits Locaux 

---