

# MENUS DU 26 AU 29 MAI

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

Taboulé aux pois chiches

Paupiette de veau  
Courgettes **bio**

Yaourt aromatisé

Radis

Pavé de lieu  
Fondue de tomates et fenouil  
Petit épeautre

Saint Nectaire **flop**

Compote de pêche

## JEUDI

## VENDREDI

Salade de betteraves aux pommes

Rôti de porc **Label Rouge**  
Haricots blancs **bio**

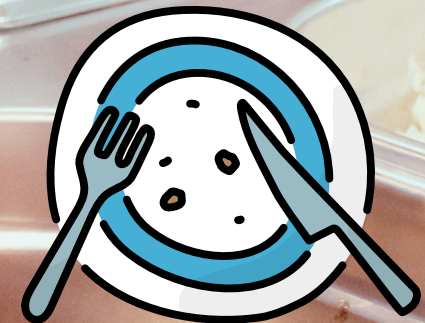
Salade

Petit pot de glace au lait  
(vanille fraise)

Melon

Colin sauce curry  
pommes vapeur

Fromage blanc **bio**



FABRICATION : L OREE DU BOCAGE

CONSERVATION : PREPARATIONS CHAUDES A +63°C

PREPARATIONS FROIDES A +3°C

TOUTES VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE SAUF MENTION

CONSOMMATION : LE JOUR DE LIVRAISON