

Menus du 22 Avril au 26 Avril 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
Entrées au choix	Carottes râpées	Salade de pâtes, avocat, jambon et oeuf dur		Salade de tomates échalotes	Rosette cornichons
Plat principal	Steak haché de veau au poivre Frites	Emincé de boeuf grillé à l'échalote Purée de courgettes		Escalope de porc persillée Flageolets au thym	Pané de poisson blanc cuit à coeur 100g Purée de carottes
Produits laitiers	Crème vanille/chocolat/praliné	Saint Paulin		Yaourt nature sucré	Bûche du Pilat
Desserts au choix	Cocktail de fruits	banane		Compote pomme AGB	Pomme

: 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,

La Gestionnaire,

Madame Christine CAMPAYS

Madame Sandrine SARRAUTE



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
Entrées au choix	Crêpe à l'emmental	Concombre à la crème		Endives Alice et édam	Betteraves et fêta
Plat principal	Emincés de veau aux champignons Carottes au jus	Pâtes de l'Odyssée d'Engrain et mixed de légumes		Rôti de porc à la Dijonnaise Jardinière de légumes	Coeur de merlu Céréales gourmandes
Produits laitiers	<i>Brie</i>	Boursin ail et fines herbes		Cœur de lion	Crème vanille/chocolat/praliné
Desserts au choix	Maestro chocolat/ vanille/ café	Ananas au sirop en morceaux		Beignet chocolat	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,

La Gestionnaire,

Madame Christine CAMPAYS







Madame Sandrine SARRAUTE













Menus du 06 Mai au 10 Mai 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Entrées au choix	Feuilleté croissillon emmental	Salade verte aux croûtons			
Plat principal	 Filet de lieu sauce curry  Haricots beurre et pommes de terre au jus	  Bœuf Mironton Frites			
Produits laitiers	Chamois d'or	 Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura			
Desserts au choix	 Kiwi	Salade de fruits frais de saison			

 : 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 Gestionnaire,

La Principale,
Madame Christine CAMPAYS

Madame Sandrine SARRAUTE



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Entrées au choix	Nem cuit au poulet	Melon		Salade verte, croûtons et emmental	Pastèque
Plat principal	Navarin printanier Jardinière de légumes	Escalope de veau à la crème Riz et lentilles aux épices		Blanquette de dinde Purée de carottes	Omelette aux oignons maison Coquillettes au beurre
Produits laitiers	Semoule nature	Bûche du Pilat		Cœur de nonnette	Rondelé poivre
Desserts au choix	Compote pomme (coupelle)	banane		Panacotta maison aux fruits rouges Flan au chocolat maison	Compote poire

: 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,

La Gestionnaire,

Madame Christine CAMPAYS








Madame Sandrine SARRAUTE













Menus du 20 Mai au 24 Mai 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Entrées au choix		Chou blanc en salade vinaigrette		Concombres à la crème et maïs	Feuilleté au fromage
Plat principal		 Saucisse de Toulouse  Lentilles Dijonnaise		  Steak grillé à l'échalote Pommes allumettes	Hoki sauce aux épices du soleil  Carottes sautées
Produits laitiers		Babybel		Fromage blanc et crème de marron	 Saint- Paulin
Desserts au choix		Mousse au citron		 Purée 4 fruits AGB	Cocktail de fruits

 : 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, La Gestionnaire,













Madame Christine CAMPAYS

Madame Sandrine SARRAUTE



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Entrées au choix	  Carottes râpées aux raisins secs	Taboulé à l'orientale		Melon	 Jambon blanc
Plat principal	  Steak haché au jus   Macaronis au beurre	Omelette à la tomate maison Purée de courgettes		 Blanc de poulet à la crème Poêlée de légumes de saison	  Filet de truite aux amandes Haricots beurre et pommes de terre au jus
Produits laitiers	 Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Yaourt nature sucré		 Pyrénées	Flamby vanille/nappé caramel
Desserts au choix	Fraise nature sans sucre	Abricots		Chou parfum vanille	Abricots

 : 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,

La Gestionnaire,

Madame Christine CAMPAYS

Madame Sandrine SARRAUTE

Menus du 03 Juin au 07 Juin 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrées au choix	Accras	Salade de tomates ciboulette		📍 Salade coleslaw	📍 Melon
Plat principal	📍📍 Pignons de poulet marinés Espagnole	📍 poisson du jour sauce curry 📍📍 Riz au beurre		📍📍 Axoa Basque Frites	📍 Omelette aux fines herbes maison 📍 Brocolis et pdt au beurre
Produits laitiers	Caprice des dieux	Chevretine		Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc sucré
Desserts au choix	banane	Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)		Pêche, Nectarine	Cocktail de fruits

: 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,

La Gestionnaire,

Madame Christine CAMPAYS

Madame Sandrine SARRAUTE

Menus du 10 Juin au 14 Juin 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Entrées au choix	Pêche au thon	Rosette		Salade de tomates et maïs	Melon
Plat principal	Agneau à la Marocaine Purée	Blanc de poulet aux épices Blé aux petits légumes		Brochette de poisson sauce crustacés Courgettes aux pommes de terre au beurre	Tartiflette végétale maison
Produits laitiers	Comté	Yaourt nature sucré AGB		Tomme noire	Babybel
Desserts au choix	Compote pomme	Pêche, Nectarine		Chausson aux pommes	Compote poire

: 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 Gestionnaire,

La Principale,

Madame Christine CAMPAYS

Madame Sandrine SARRAUTE