

Menus du 04 Novembre au 08 Novembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 04/11	MARDI 05/11	MERCREDI 06/11	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
Entrées au choix	 Chou bicolore et edam	 Salade de pâtes		Emincé de radis	Salamis / cornichons
Plat principal	 Aiguillettes de volailles au jus Pom'pin Forestines	Boulette de bœuf  Carottes persillées		 Couscous végétarien maison  semoule aux raisins	poisson du jour à la crème Poêlée de légumes de saison
Produits laitiers	Brebiscrème Président 20g	 Fromage blanc au rapadura		Yaourt aromatisé	Boursin ail et fines herbes 22% MG en 16.6g
Desserts au choix	Liégeois chocolat	 Kiwi		Pêche au sirop	banane

 : 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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE



Menus du 11 Novembre au 15 Novembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
Entrées au choix		 Potage aux légumes variés		Avocat au surimi	 Croque monsieur maison
Plat principal		 Omelette au fromage maison   Coquillettes au beurre		  Brochette d'agneau grillée Chou romanesco au beurre	  Sauté de canard à l'orange Courgettes aux pommes de terre au beurre
Produits laitiers		Cœur de lion		Chamois d'or	Babybel
Desserts au choix		 Crème dessert vanille 110g		 Crumble aux pommes maison (+20g de G)	 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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE

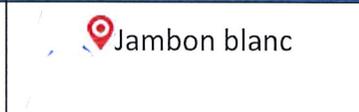
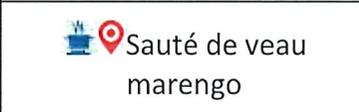
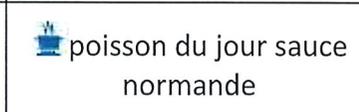
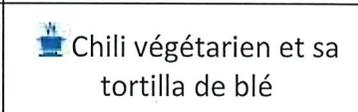
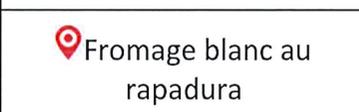
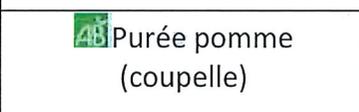
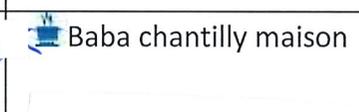


Menus du 18 Novembre au 22 Novembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Entrées au choix	 Chou blanc et oeuf dur	 Radis coq sel		 📍 Jambon blanc	 🍲 Potage de légumes
Plat principal	Aiguillette de poulet panées cuites aux corn flakes Brocolis persillé	 📍 Sauté de veau marengo Pom'pin Forestines		 🍷 poisson du jour sauce normande Ratatouille niçoise	 🍷 Chili végétarien et sa tortilla de blé
Produits laitiers	Rondelé poivre 16,6g	 📍 Fromage blanc au rapadura		 🌿 Comté ind	Yaourt à boire fraise
Desserts au choix	 📍 Kiwi	 🌿 Purée pomme (coupelle)		 🍷 Baba chantilly maison	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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE



Menus du 25 Novembre au 29 Novembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
Entrées au choix	Salade verte aux noix	Pizza aux champignons et fromage maison		Velouté de citrouille	Carottes râpées et dés de chèvre
Plat principal	Tajine d'agneau aux abricots secs, semoule	Steak sauté au 3 poivres Courgettes au curry		Filet de lieu / citron Poêlée Asiatique	Araignée de porc à la provençale Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Pyrénées		Saint- Paulin 20g Président	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous 100g
Desserts au choix	Abricots au sirop	banane		Beignet chocolat	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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE



Menus du 02 Décembre au 06 Décembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 02/12	MARDI 03/12	MERCREDI 04/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Entrées au choix	 Taboulé aux fruits secs	 Crème de courgette à la vache qui rit		Pamplemousse - sucre	 Cake au fromage maison
Plat principal	  Blanquette de dinde  Poêlée de carottes, champignons et pommes de terre	  Longe de porc rôti  Riz au beurre		  Escalope de veau à la crème et champignons Frites	  Filet de truite de Lau Balagnas au beurre blanc Epinards à la crème
Produits laitiers	Babybel	Saint-Paulin pain Président (66*30g)		 Yaourt nature sucré AGB	 Camembert bio Président 8/8 31,25g
Desserts au choix	Oranges	Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)		Poire au sirop	Clémentines

 : 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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE



Menus du 09 Décembre au 13 Décembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 09/12	MARDI 10/12	MERCREDI 11/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Entrées au choix	Avocat vinaigrette	 Croisillon emmental		 Potage Dubarry	 Salade verte et chèvre chaud/miel
Plat principal	  Rougail de saucisses  Riz créole	 Omelette aux fines herbes maison  Légumes basquaise et riz		  Steak sauté au 3 poivres  Chou-fleur aux pommes de terre au beurre	 Poisson du jour sauce aux épices du soleil Semoule au beurre
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Fromage blanc 20% aux fraises		Tomme noire Président 20g	Crème chocolat 125g
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait 54g	Kiwi		Paris Brest	Kiwi

 : 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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE



Menus du 16 Décembre au 20 Décembre 2024



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 16/12	MARDI 17/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Entrées au choix	 Salade de pâtes, tomates confites, olives et oeuf dur	 Velouté de légumes		 Salade Bigourdane	 coleslaw Sauce fromage blanc ciboulette
Plat principal	 Boulettes de bœuf sauce tomate  Jardinière de légumes	 Moules marinières  Pommes de terre boulangères		Poulet farci aux marrons Pomme de terre grenaille sautées/haricots verts	 Oeufs brouillés maison  Purée de brocolis
Produits laitiers	Cœur de dame Président 20g	Bleu de bresse		 Pyrénées	 Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Ananas	Pomme		Dessert glacé	 Compote pomme AGB

 : 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,

Madame Christine CAMPAYS



La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE

