








# Menus du 06 Janvier au 10 Janvier 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI 08/01	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
<b>Entrées au choix</b>	Mortadelle / cornichons	Carottes râpées		Salade de feuilles de chêne et mimolette	Potage de légumes
<b>Plat principal</b>	Escalope de porc sauce moutarde Purée de Butternut	Cabillaud sauce citrons Spaghettis au beurre		Canard poêlé aux olives Poêlée de carottes, champignons et pommes de terre	Steak grillé à l'échalote Pommes allumettes
<b>Produits laitiers</b>	<i>Crème dessert</i>	Saint- Paulin		Boursin ail et fines herbes	Yaourt au lait entier sucré à la vanille
<b>Desserts au choix</b>	banane	Crème caramel pot alu		Beignet abricot	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 13 Janvier au 17 Janvier 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
 <b>Entrées au choix</b>	Sardines à l'huile	Samoussa		Salade verte et dés de jambon croûtons	Betteraves et fête
<b>Plat principal</b>	 Blanquette de dinde  Riz au beurre	Fileté de poisson blanc meunière préfrit MSC  Courgettes au curry		 Jambon à l'ananas  Trio de légumes au beurre	 Omelette au fromage maison  Coquillettes à la tomate
<b>Produits laitiers</b>	Cantadou	Camembert		 Comté ind	 Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous
<b>Desserts au choix</b>	 Compote pomme AGB	Oranges		 GALETTE DES BOIS	 pomme de la Barousse

 : 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 ultrapérimétrique  : 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 Janvier au 24 Janvier 2025

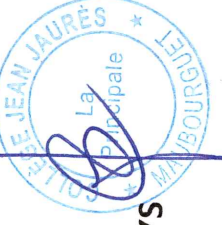


Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
<b>Entrées au choix</b>	Crème de courgettes à la vache qui rit	Macédoine mayonnaise mimolette		frisée, croûtons, jambon, œuf poché	Boulgour, avocat, oignon, emmental
<b>Plat principal</b>	Axoa Basque Pomme campagnarde	Pâtes de l'Odysée d'Engrain et mixed de légumes		Bœuf Mironton Carottes et pommes de terre au beurre	Côte de porc sœ Robert Ratatouille niçoise
<b>Produits laitiers</b>	Fromage blanc au coulis de framboise	Kiri		Gouda Français	Caprice des dieux
<b>Desserts au choix</b>	Salade de fruits frais de saison	Poire au sirop et amandes grillées			Compote + biscuit

: 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



La Principale,

Madame Christine CAMPAYS

La Gestionnaire,

Madame Sandrine SARRAUTE

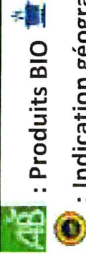
# Menus du 27 Janvier au 31 Janvier 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
<b>Entrées au choix</b>	Potage potimarron	Concombre au yaourt et ciboulette		Surimi mayonnaise	Haricots verts et œuf
<b>Plat principal</b>	Cuisse de poulet aux oignons Potatoes	Sauce de Toulouse Chou-fleur persillé		Poisson du jour aux épices douces Brocolis et carottes à la crème	Agneau à la Marocaine Semoule au beurre
<b>Produits laitiers</b>	Pyrénées	Boursin ail et fines herbes		Cœur de dame Président	Crème dessert chocolat/vanille
<b>Desserts au choix</b>	Ananas	Cocktail de fruits		Brownie	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



La Principale,

Madame Christine CAMPAYS

La Gestionnaire,








Madame Sandrine SARRAUTE





# Menus du 03 Février au 07 Février 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 03/02	MARDI 04/02	MERCREDI 05/02	JEUDI 06/02	VENDREDI 07/02
<b>Entrées au choix</b>	 Velouté de citrouille	 Salade de pommes de terre, tomates séchées, oeuf dur, fromage des Pyrénées et ciboulette		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
<b>Plat principal</b>	Boulette de bœuf Céréales gourmandes	 poisson du jour sauce curry  Poêlée de légumes de saison		 Escalope de veau grillée, poêlée Frites	 Blanquette de légumes et riz
<b>Produits laitiers</b>	Cantadou	Crème vanille/chocolat/praliné		 Yaourt au lait entier sucré au citron	Emmental Président
<b>Desserts au choix</b>	Abricots au sirop	Oranges		Poire 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



La Principale,

Madame Christine CAMPAYS

La Gestionnaire,











Madame Sandrine SARRAUTE

# Menus du 10 Février au 14 Février 2025




Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/02	MARDI 11/02	MERCREDI 12/02	JEUDI 13/02	VENDREDI 14/02
<b>Entrées au choix</b>	 Salade coleslow	 Céleri et carottes râpées et emmental		Salade au maïs	Mini tresse au 4 fromages
<b>Plat principal</b>	 Pièce de bœuf sauce au poivre  Jardinière de légumes	 Escalope de porc persillée  Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre		 Omelette au fromage maison  Carottes et pommes de terre au jus	 Filet de lieu sauce crustacée  Purée Dubarry
<b>Produits laitiers</b>	Danette caramel	Cœur de lion		Croc'lait blanc fondu Président	Caprice des dieux
<b>Desserts au choix</b>	Clémentines	Mandarine au sirop		Gaufre de Bruxelles	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

