

Menus du 05 Mai au 09 Mai 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 05/05	MARDI 06/05	MERCREDI 07/05	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05
Entrées au choix	Nem cuit au poulet	Carottes râpées et fêta			Macédoine et œuf dur mayonnaise
Plat principal	Gratin de poisson maison Epinards à la crème	Omelette fines herbes maison Purée de courgettes			Blanc de poulet au jus Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre
Produits laitiers	Pavé demi sel	Bûche du Pilat			Liégeois saveur chocolat Maestro
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous	Compote + biscuit			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





Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI 14/05	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
Entrées au choix	Quiche lorraine	Crudité de saison au choix		Pamplemousse - sucre	 salade de pâtes, oeuf dur, carottes, oignons et jeunes pousses
Plat principal	Pilons de poulet marinés  Courgettes et pommes de terre béchamel	 Steak grillé Béarnaise Frites		  Tortilla garnie aux oignons au four maison	 Chili con carné maison   Riz au beurre
Produits laitiers	Saint- Paulin Président	Petits Nova aux fruits fraise/banane/abricot		Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature au lait entier
Desserts au choix	Oranges	banane		 Baba chantilly maison	Fraise nature sans sucre

 : 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



Menus du 19 Mai au 23 Mai 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 19/05	MARDI 20/05	MERCREDI 21/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
Entrées au choix	Pizza royale en bande	📍Batavia au Comté		🍽️Endives, crouçons et chèvre	🍽️Concombre à la Grecque
Plat principal	📍Jambon rôti Printanière de légumes	🍽️Sauté de veau au curry 🍽️Riz et lentilles aux épices		📍Blancs de volaille à la crème 🍽️Brocolis et pdt au beurre	🍽️Couscous végétarien maison Semoule au beurre
Produits laitiers	📍Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura	Edam		Coulommiers	Rondelé poivre
Desserts au choix	🍽️Compote pomme AGB (coupelle)	banane		Gateau basque	Sundae pomona

🍽️ : 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



Menus du 26 Mai

au 30 Mai

2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 26/05	MARDI 27/05	MERCREDI 28/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
Entrées au choix	Taboulé à l'orientale	🥗 Salade de tomates au basilic et mozarella			
Plat principal	📍 Steak sauté au 3 poivres 🥦 Chou-fleur persillé	📍 Rougail de saucisses 🍚 Riz créole			
Produits laitiers	Brebis crème Président	📍 Fromage des Pyrénées			
Desserts au choix	banane	Salade de fruits frais de saison sans sucre			



📍

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



Menus du 02 Juin au 06 Juin 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 02/06	MARDI 03/06	MERCREDI 04/06	JEUDI 05/06	VENDREDI 06/06
Entrées au choix	Salade de mâche et pignon de pin	Salade de blé et gouda		Céleri râpé et pommes	Jambon blanc
Plat principal	Steak haché sauce oignons Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	Omelette Basquaise maison Poêlée de brocolis, carottes et pommes de terre		Escalope viennoise de dinde cuite 120/130g Purée de carottes	poisson du jour sauce bretonne Riz aux petits légumes
Produits laitiers	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Fromage blanc		Gouda Français Président	Liégeois café
Desserts au choix	Pêche au sirop	Salade de fruits frais de saison		Tarte au chocolat maison	Cerise

4B

Produits BIO

Indication géographique protégée

Recettes Maison

Label rouge

Produits Locaux

Appellation d'origine contrôlée

Haute valeur environnementale

Commerce équitable

Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état





Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 09/06	MARDI 10/06	MERCREDI 11/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
Entrées au choix		 Salade, tomates, avocat, jambon et bleu		 Endives, croûtons et emmental	Melon
Plat principal		 Gratin de fruits de mer maison  Riz pilaf aux champignons		 Steak haché de veau aux champignons Frites	 Longe de porc confit  Courgette et riz provençale
Produits laitiers		Babybel		Mimolette	 Yaourt nature au lait entier + sucre
Desserts au choix		Mousse chocolat au lait		Salade de fruits frais de saison	Compote pomme (coupelle)



: Produits BIO : Recettes Maison
: Indication géographique protégée

:Produits Locaux

:Label rouge^{AAC}

: Appellation d'origine

origine contrôlée

 : Appellation d'origine protégée

: Pêche durable

ographie protégée

:Spécialité traditionnelle



• **Ille garantie**

Haute valeur environ

• • **Environmental**

Հայաստանի Հանրապետության
Կրթության, գիտության և սպորտի նախարարություն

01/04/2018 10:00 AM

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne
: Région d'Alsace
: Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état
 complémentaire , région ultrapériphérique : Commerce équitable



Menus du 16 Juin au 20 Juin 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 16/06	MARDI 17/06	MERCREDI 18/06	JEUDI 19/06	VENDREDI 20/06
Entrées au choix	Chou-fleur et dés de cheddar	Pâté breton		 Salade verte au crabe	 Salade composée (croûton, maïs, tomates)
Plat principal	 Curry de Mouton semoule aux raisins	 Cuisse de poulet aux oignons Macaronis au beurre		 Cabillaud sauce citrons  Carottes au cumin et blé	 Chili sin carne Riz au beurre
Produits laitiers	Cantadou	Petits Nova aux fruits fraise/banane/abricot		Chamois d'or	Chevretine Président
Desserts au choix	Abricots au sirop	Cerise		Beignet chocolat	Ananas au sirop en morceaux



 : 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



Menus du 23 Juin au 27 Juin 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 23/06	MARDI 24/06	MERCREDI 25/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
Entrées au choix	 Salade de tomates au basilic et mozarella	 Salade de pâtes, tomates, poivrons, chèvre		Pastèque	Rosette au beurre
Plat principal	  Steak haché de veau au poivre Frites	 Steak grillé Béarnaise  Poêlée de carottes, brocolis, champignons et pommes de terre		 Jambon Basquaise  Flageolets au thym	Poisson du jour aux épices douces  Boulgour au beurre
Produits laitiers	Crème chocolat	Bûche du Pilat		Mini yop fraise	Cœur de lion
Desserts au choix	Compote poire	Fraise nature sans sucre		Oreillons d'abricots au sirop léger à la vanille	 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 ultrapériphérique
  : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

