

Menus du 22 Juin au 26 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrées au choix	Cœur de palmier et mimolette Poireaux mimolette	Melon Pastèque	Salade paysanne (pdt, jambon, oignons, olives)	Salade de tomates, concombre, oignons, olives noire et boursin ail et fines herbes Carottes râpées, pomme et bleu en vinaigrette	Salade de museau Salade verte, lardons
Plat principal	Filet de truite au citron Purée	Couscous maison avec merguez semoule aux raisins	Steak haché de veau sauce tomate Tomates provençales et riz	Crousti' fromage Haricots verts aux champignons	Carré de porc rôti aux légumes Petits pois / carottes
Produits laitiers	Flan aux oeufs maison Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré Faisselle			Saint Paulin
Desserts au choix			Fraises chantilly	Choux à la crème chantilly maison Tourte à la myrtille	Fruit cru 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 Secrétaire Général,

Le Principal,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE