

Menus du 18 Mai au 22 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Entrées au choix	Macédoine et œuf dur mayonnaise Betteraves et œuf	Cœur de palmier et mimolette Poireaux mimolette	Salade piémontaise au thon maison	Pêche au thon Tapas tomate jambon maison	Chou rouge aux pommes et bleu Batavia au Comté
Plat principal	Crousti' fromage Légumes basquaise et riz	Rôti de bœuf sauce au poivre Frites	Sauté de porc au Curry Courgettes et blé	Spaghetti bolognaise et emmental râpé	Filet de truite meunière maison Purée de carottes
Produits laitiers	Rondelé poivre		Crème dessert chocolat	Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise	
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Fruit cru de saison	Pomme		Baba chantilly maison Gâteau basque

: 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