

Menus du 07 Septembre au 11 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 07/09	MARDI 08/09	MERCREDI 09/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Entrées au choix	Melon Gaspacho maison	Salade de museau Salade, croûtons, lardons	Gougère au fromage maison	Chou blanc et dés de mimolette Carottes râpées, pomme et bleu en vinaigrette	Crudité de saison au choix Tomates et œuf dur
Plat principal	Filet de merlu du Cap meunière Purée	Pignons de volaille rôtis Carottes vichy et blé	Steak haché de veau sauce tomate Courgettes et riz	Mijotée d'agneau Chou-fleur et pommes de terre persillées	Pâtes et mixed de légumes
Produits laitiers	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous	Fromage blanc et brunoise de fruits exotiques Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise	Rondelé poivre		Tomme blanche
Desserts au choix			Fruit cru de saison	Beignet chocolat noisettes Tarte aux fruits maison	Pêche, Nectarine Raisin



: 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 Principal,

La Secrétaire Général,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE